

mo-so 11:30-14:00 /
mo-fr 18:00-22:00

mittag&abend

Burger - nach Wochenangebot / inkl. Salat **28.00** ^V

Pasta - nach Wochenangebot / inkl. Salat **24.00**

Eintopf / inkl. Salat **26.00** ^{V GF}

Schwarze Bohnen, Hokkaidokürbis, Chinakohl,
schwarzer Knoblauch & Mungobohnensprossen

Spitzkabis / Spitzkabis, Miso, Rauchtofucreme &
marinierte Radiesli **17.00** ^{V GF}

Lavash / Mungobohnensprossen-Salat mit Austernseitlingen,
Frühlingszwiebeln, eingemachten Zwetschgen, Sesam,
Kimchiomayo & Fladenbrot **17.00** ^V

Panissalade / Panisse auf Blattsalat, Kohlrabi, Butternusskürbis,
Zucchetti, Dill, Minze, Senf-Vinaigrette & Pistazienallade **21.00** ^{V GF}

Suppe - nach Tagesangebot / & Sauerteigbrot **11.00** ^(GF)

Patatas / frittierte Kartoffelspalten,
Ketchup o. Salsa&Aioli **8.00/14.00** ^{(V) GF}

Kinderpasta / mit oder ohne Tomatensauce **8.00** ^V

ganztags

mo-fr 11:30-22:00
& sa/so 11:30-16:00

Suppe / **11.00** ^(GF)

Lavash / **17.00** ^V

Panissalade / **21.00** ^{V GF}

Kleiner Salat / **7.00** ^{V GF}

Patatas **8.00/14.00** ^{(V) GF}

Schoggistängeli / **2.50** ^{GF}

Stängeliglance / **4.00** ^{V GF}

Kuchen / **6.00**

Schokolade ^{GF} oder Rüepli-Baumnuss ^V



apéro

mo-fr 16:00-22:00

Alpkäse / Senf-Crème-Fraîche, Fenchelsamen & Gurken-Pickles **11.00** ^{GF}

Lupinen / Zitrone, Peperoncini & Koriander **5.00** ^{V GF}

Weisses Bohnenmousse / Paprikaöl & Sauerteigbrot **7.00** ^(GF)

Ricottarragon / Ricotta, Estragon & Sauerteigbrot **9.00** ^(GF)

Pioppino / frittierte Pilze, Rosmarin & Zitrone **11.00** ^{V GF}

Fenchelknusperli / mit Sonnenblumenkernmayo,
Chili-Szechuan & rosa Pfeffer **12.00** ^{V GF}

Pissaladière / Sauerteigfocaccia, karamellisierte Zwiebeln,
Chinakohl, Oliven, & Nori **15.00** ^V

dessert

mo-fr 16:00-22:00

Brioche Perdue / Vanille-Crème Fraîche **15.00**

Zwetschgen / Vielle Prune-flambiert **11.00** ^{V GF}

Glace / Haselnuss (2 Pcs), frische Feigen **7.00** ^{V GF}

Bei Fragen zu allergenen Zutaten informieren wir dich gerne.

Unsere glutenfreien Gerichte können Spuren enthalten. Hast du Zöliakie? Komm auf uns zu.

kaffee/tee

Espresso	4.00
Kaffee Doppio	4.50
Doppio	6.00
Cappuccino	5.00
Schale	5.50
Latte Macchiato Doppio	5.50
Chai Latte	6.00
Warme / kalte Ovo	5.00
Trinkschoggi Garçoa	6.00
Länggass-Tee diverse	5.00

Es gibt alles auch mit Hafermilch und ohne Koffein.

alkoholfrei

Sprudelwasser	3dl / 5dl / 1l	3.00 / 4.00 / 8.00
Hausgemachter Eistee , Apfel-Thymian	3dl / 5dl	5.00 / 6.00
Sirup diverse Sorten	3dl / 5dl	4.50 / 5.50
Kindersirup	2dl / 1l	1.00 / 3.00
Citro , Goba	3dl / 5dl	5.00 / 6.00
Süssmost / Schorle	3dl / 5dl	5.00 / 6.00
Aprikosennektar , Opaline	2.5dl	6.00
Aprikosenschorle	5dl	7.00
Mate-Apfel-Schorle	5dl	7.00
Mate , Primate (BIO)	3.3dl	6.00
Orange , Les Pétillantes (BIO)	3.3dl	5.50
Pamplemousse , Les Pétillantes (BIO)	3.3dl	5.50
Seshoai , Ginger Bier, <i>alkoholfrei</i>	3.3dl	6.00
Cola / Cola Null , Goba	3.3dl	5.50

bier

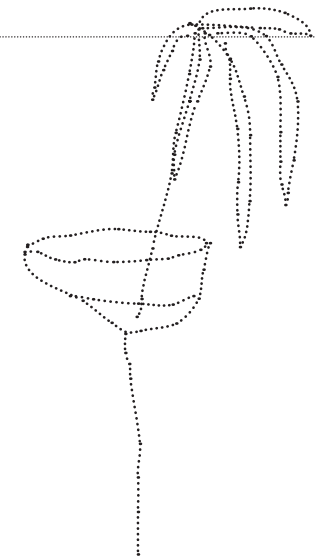
Junker / Panaché , 5.2%, Felsenau	3dl	5.00
	5dl	8.00
Amber , 5.6%, Felsenau	3dl	5.80
	5dl	9.00
Fuchs / Picon Bier	3dl	6.00
	5dl	9.00
Bärner Müntschi , 4.8%, Felsenau	3.3dl	5.50
Ipanema IPA , 6.0 %, Docteur Gabs	3.3dl	7.00
Reisbier , 5.0%, Appenzeller, <i>glutenfrei</i>	3.3dl	5.50
Weizenbier , 5.2%, La Belle, Egger	5dl	8.00
Pale Ale , 0.5%, BRLO, <i>alkoholfrei</i>	3.3dl	6.00
NoBrainer , 0.5%, <i>alkoholfrei</i>	3.3dl	6.00

gespritztes

Manzoni Spritz , <i>alkoholfrei</i>	8.00
Gespritzter Weisswein	9.00
Kir / Kir Royale	9.50 / 9.00
Blanc Cassis, Weisswein / Prosecco	
Veneziano Spritz	10.00
Veneziano (BIO), Prosecco, Soda	
Ingwerer Spritz	12.00
Ingwerer Prosecco, Soda	

starkes

Veronese	9.00
Amaro Montenegro, Tonic, Soda	
Gin Tonic	13.00
Berner Matte-Gin, Tonic Water	
Vodka Mate	14.00
Wodotschka Vodka (BIO), Primate (BIO)	
Negroni / Negroni Sbagliato	14.00 / 12.00
Berner Matte-Gin, Martinazzi, roter Vermouth / Prosecco	
Pastis , 45%	4cl / 8.00
Weisser Vermouth (BIO) , 18%	4cl / 7.00
Bitter di Berna , 21%	4cl / 8.00
Ingwerer , 24%	4cl / 9.00
Grappa , 2017, 41%	2cl / 9.00
Traube: Barbera, Asti, IT,	
Obstbrand , 40-43%,	2cl / 9.50
Quitte, Mirabelle	
Whisky , 40%,	4cl / 9.00
Mainland (BIO)	



weisswein

SP68 Bianco, 2025, Sizilien, IT, 12%	8.00/1dl
Traube: Moscato d'Alessandria, Albanello - Occhipinti	53.00/7.5dl
Potatoland, 2023, Kamptal, AT, 11.5%	47.00/7.5dl
Traube: Grüner Veltliner - Matthias Warnung	
Etna Bianco, 2024, Sizilien, IT, 13%	46.00/7.5dl
Traube: Carricante - Giovanni Scilio	
La Saline Amphore, 2023, Genf, CH, 13%	52.00/7.5dl
Traube: Chasselas - Domaine du Chambet	
Trappiste's Coenobium, 2022, Umbrien, IT, 12.5%	50.00/7.5dl
Traube: Trebbiano, Malvasia, Verdicchio - Monastero Suore Cistercensi & Paolo Bea	

schaumwein

Althea Prosecco Brut, 2024, Veneto, IT, 11.5%	7.50/1dl
Traube: Glera - Althea, Confin	45.00/7.5dl
De Facto Pét-Nat, 2024, Waadt, CH, 11%	51.00/7.5dl
Traube: Chasselas - Domaine La Colombe	

rotwein

Cuvée Saint-Martin, 2019, Rhône, FR, 14.5%	8.00/1dl
Traube: Grenache, Syrah - Domaine La Ferme Saint-Martin	52.00/7.5dl
Pinot Noir Vieux Villages, 2023, Fribourg, CH, 13%	50.00/7.5dl
Traube: Pinot Noir - Simonet Père et Fils	
Fruit of the Doom, 2023, Kamptal, AT, 11.5%	50.00/7.5dl
Traube: Blauer Zweigelt - AWM (Austrian Wine Mafia)	
Negroamaro, 2022, Puglia, IT, 13.5%	50.00/7.5dl
Traube: Negroamaro - Antica Enotria	
SP68 Rosso, 2023, Sizilien, IT, 12.5%	53.00/7.5dl
Traube: Frappato, Nero d'Avola - Occhipinti	

roséwein

Mehari, 2023, Genf, CH, 12.5 %	47.00/7.5dl
Traube: Gamay - Domaine du Chambet	

orangewein

L' Orangerie, 2023, Genf, CH, 11.8%	55.00/7.5dl
Traube: Pinot Gris - Domaine du Chambet	
Orange Métalik Macération, 2023, Provence, FR, 13.5%	50.00/7.5dl
Traube: Vermentino - Valérie Courrèges Provence	

Ab 3dl machen wir dir gerne auch unsere Flaschenweine auf.

kultur pro gramm

zentakel konzerte 26

Do. 26.11.26

Giant Moa & S.G.T.A.V. / Heavy Psych & Grim Punk

Giant Moa – Drei Berner mischen verträumte, psychedelische Melodien mit heftigen Beats und wilden Gitarrenriffs. Das wird ein intensives, lautes und hypnotisierendes Spektakel!

S.G.T.A.V. – Das Winterthurer Punk-Kollektiv lässt rasende Riffs auf Synthesizer treffen: Es entsteht eine Mischung aus Punk, Wave und Heavy Metal. Sick Guitars and Terror Visions halt, wir freuen uns auf einen ekstatischen Underground-Abend mit viel Energie und Rumgehüpfe.

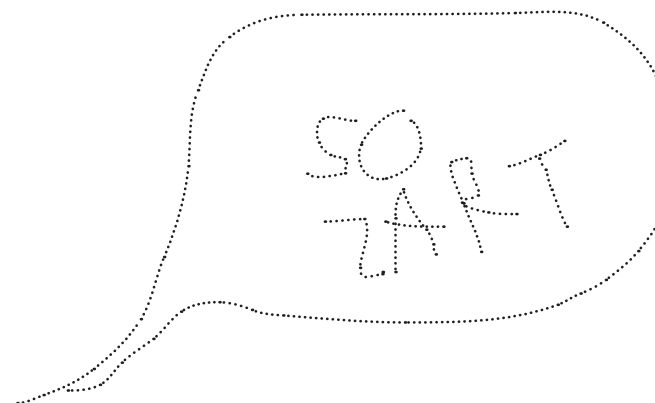
→ Restaurant ab 18.00 geöffnet / Konzerte ab 20:30

Do. 10.12.26

Pless & Leoni Leoni

Weitere Infos & Tickets unter:
restaurant-zent.ch/kulturprogramm

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und enthalten 8.1% MwSt.



adieu

zent

Restaurant & Bar
Zentweg 1a
3006 Bern

öffnungszeiten

mo-fr: 09:00-23:00
sa-so: 10:00-18:00

ein fest feiern? ewige liebe schwören? alt werden?

Bei uns kann gut gefeiert, getanzt, gegessen werden.
Melde dich mit deiner Anfrage gerne unter zent@bimano.ch