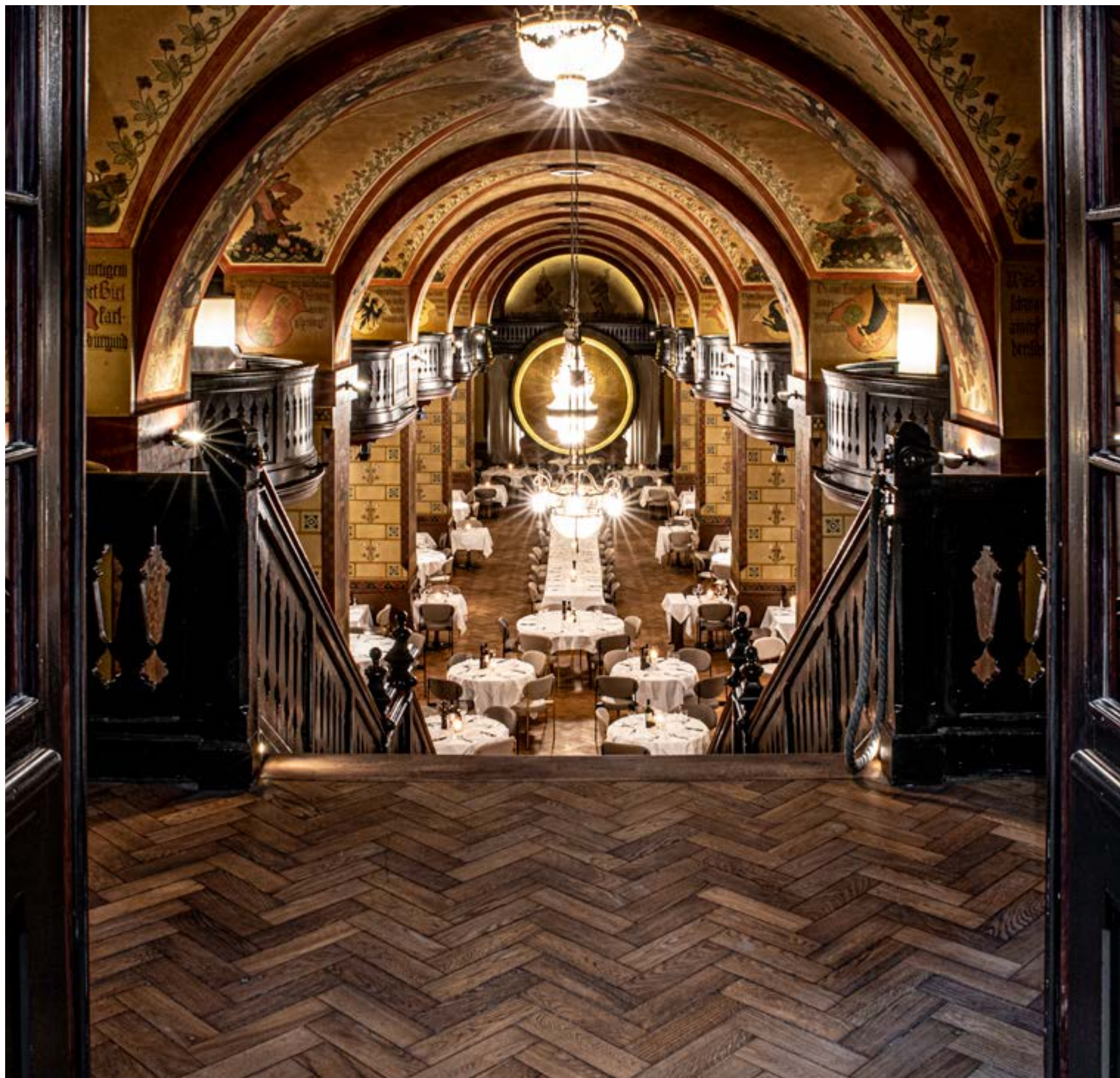




KORNHAUSKELLER
RESTAURANT · BAR



ANLÄSSE UND BANKETTE

im Kornhauskeller

Kornhausplatz 18, 3011 Bern, +41 31 327 72 72, info@kornhaus-bern.ch, kornhaus-bern.ch

DAS KORNGHAUS UND SEINE GESCHICHTE

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 erbaut und gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, während im Keller die Fässer mit Wein lagerten.

Zu Beginn des 19. verloren die Kornhäuser ihre eigentliche Funktion, da die Versorgung mit Lebensmitteln weitgehend privatisiert wurde. Nach etlichen Nutzungswechseln verpachtete man den Kornhauskeller als Ausschankkeller. In den oberen Geschossen entstand ein Museum und im Keller entstand erstmals eine Gastwirtschaft. Lediglich der Kornmarkt blieb am angestammten Ort.

1893 bekam der Architekt Friedrich Schneider den Auftrag, den hohen Gewölberaum in ein Festlokal umzugestalten. Er baute die Holzgalerien ein, erschloss den Keller durch eine imposante Treppe und plante eine einfache Wanddekoration. 1897 wurde ein Wettbewerb ausgeschrieben, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen.

Rudolf Mürger, welcher den Wettbewerb initiierte, reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag. So wurde der Kornhauskeller im Jugendstil mit allen Wappen der Ämter des Kanton Berns, den Sinnsprüchen von Otto von Greyerz, mit heimatlichen Liedbändern sowie heimischen Blumen und Tieren bemalt.

Die Zusammenarbeit mit Bindella entstand, als 1998 von der Stadt Bern ein Pächter für die Umsetzung eines Gastronomiekonzeptes gesucht wurde. Seither arbeiten über 80 Mitarbeiter aus 20 verschiedenen Nationen im prunkvollen Kornhauskeller.

WEINKULTUR UND BINDELLA

Die Familienunternehmung Bindella, welche über 400 Weine im Angebot Ihrer Weinhandlung hat und ebenfalls ein eigenes Weingut in der Toskana führt, sorgt dafür, dass der Wein auch heute ein zentrales Thema im Kornhaus bildet.

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns hauptsächlich auf die klassischen Anbauländer Italien und Frankreich, bieten jedoch auch eine grosse Auswahl an Schweizer Weinen an. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte, besichtigen Sie den offenen Weinkeller oder geniessen Sie gar eine Degustation.



WILLKOMMEN IM KORNSHAUSKELLER

Feiern und geniessen Sie mit uns im kleinen Rahmen oder in der grossen Runde. Inspiriert von regionalen Produkten, bieten wir Ihnen täglich ein feines Mittagmenü sowie mittags und abends unser à la carte-Angebot an. Dazu wählen Sie den passenden Wein aus unserem sorgfältig zusammengestellten Sortiment.



ANZAHL SITZPLÄTZE

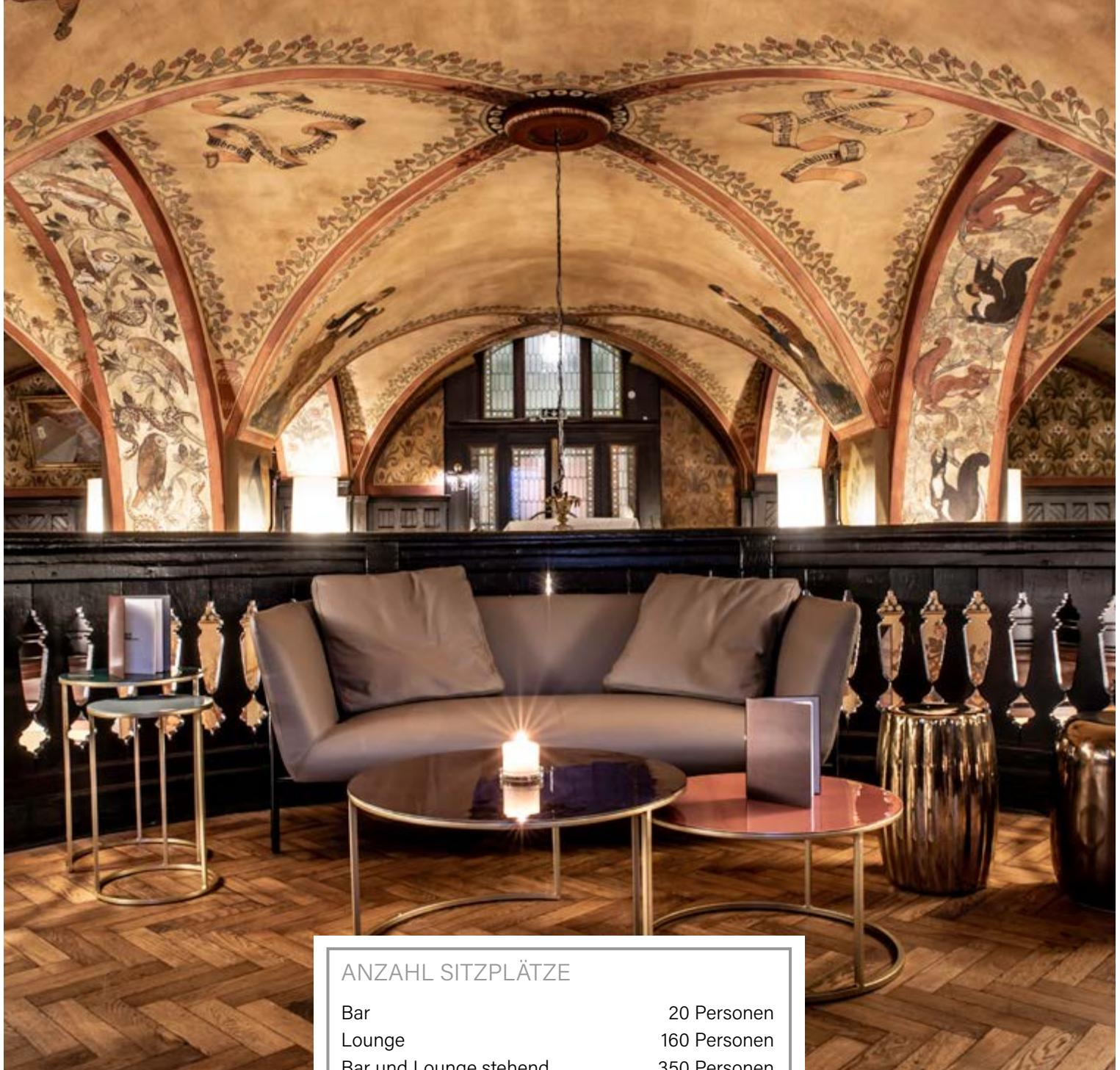
Restaurant	220 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Bankettbestuhlung)	450 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Stehplätze)	700 Personen

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag	11.30 bis 14.30 Uhr 17.30 bis 23.30 Uhr
Sonntag	geschlossen
Warme Küche	11.30 bis 14.00 Uhr 17.30 bis 22.00 Uhr

WILLKOMMEN IN DER KORNHAUSKELLER BAR

Die eindrückliche Bar mit ihren schönen Balkonen lädt zum Verweilen ein. Geniessen Sie mit Freunden, der Familie oder auch geschäftlich ein Aperitif mit tollen Cocktail-Kreationen sowie den passenden Häppchen im schönen Ambiente.



ANZAHL SITZPLÄTZE

Bar	20 Personen
Lounge	160 Personen
Bar und Lounge stehend	350 Personen

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag	17.00 bis 00.30 Uhr
Freitag	17.00 bis 02.00 Uhr
Samstag	17.00 bis 02.00 Uhr
Sonntag	geschlossen

IHR ANLASS IM KORNSHAUS

Ob Familienfeier, Firmenanlass oder Hochzeit. Unsere Räumlichkeiten bieten die besten Voraussetzungen dafür. Sei es im Kornhauskeller oder in der Kornhauskeller Bar, bestimmt finden wir das für Sie entsprechende Ambiente. Mit unserem vielfältigen Wein- und Spirituosenangebot haben wir ebenfalls die Möglichkeit eine Degustation durchzuführen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses zur Seite und unterstützen Sie professionell ganz nach ihren Wünschen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne geben wir Ihnen Auskunft über Konditionen und Rahmenbedingungen.



ORGANISATION ANLÄSSE UND BANKETTE:

Team Administration & Bankette

+41 31 327 72 72

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch

kornhaus-bern.ch

APERITIF-VORSCHLÄGE

«KORNHAUS-PLÄTTLI» PLÄTTLI À CHF 26 PRO PERSON

Hartkäse und Weichkäse aus dem Berner Gebiet ^v

Emmentaler Trockenfleisch

Emmentaler Landrauchschinken

Emmentaler Wurst

Rohspeck

Berner Käseküchlein mit Spinat und Lauch ^v

Garnitur mit Essiggurken, Silberzwiebeln,
Senffrüchten und Feigensenf ^v

«KORNHAUS XL» zusätzlich zum Kornhaus-Plättli CHF 36 PRO PERSON

Vollkornbrot mit Roastbeef und
hausgemachter Sauce Tatar

Schweizer Alpen Lachs
auf Pumpernickel mit Dill-Senfsauce

Gemüsedips mit Kräuterquarksauce ^{v+}

VORSPEISEN HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Stück
Geröstete Gewürzmandeln ^{v+}	3
Schweizer Alpen Lachs auf Pumpernickel mit Dill-Senfsauce	5
Marinierte Oliven ^{v+}	2
Gemüsedips mit Kräuterquarksauce ^{v+}	4
Grissini mit Rohschinken	5

WARME APÉRO HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Stück
Saisonale Suppe	5
Berner Käseküchlein mit Spinat und Lauch ^v	4
Rindfleischbällchen an pikanter Sauce	5
Schinkengipfeli	4
Fisch im Bierteig mit Knoblauchdip	4
Falafel mit Koriander-Joghurt dip ^v	4
Vollkornbrot mit lauwarmem Roastbeef	6
Champignon-Schalottenspiess mit Balsamico-Tomatensauce	4
Blumenkohl «Wings» ^{v+}	4
Pouletspiess mit Senfsauce	5

«MAKE YOUR COMBO» CROSTINI

pro Stück 4

Ziegenkäse, Feigen, Nüsse ^v

Emmentaler Rohschinken

Oliven, Thymian, Trüffelcrème ^{v+}

Tomaten, Basilikum, Schalotten ^v

Hummus Brötchen ^{v+}

MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHLING

März, April, Mai

FRÜHLING 1

Preis pro Person: CHF 75.00

Bieler Weissweinschaumsuppe ^{v+}

Röstzwiebeln

—

Schweizer Alpine Lachstranche

Weissweinsauce • Risotto • Spinat

—

Panna Cotta ^{v+}

saisonales Früchtekompott

FRÜHLING 2

Preis pro Person: CHF 78.00

Rohschinken auf Jungspinatsalat

Kirschtomaten • Radieschen-Vinaigrette

—

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Béarnaise • saisonale Gemüse •

Limonenkartoffeln

—

Frühlings Dessert-Sinfonie

FRÜHLING 1

vegetarische Option

Preis pro Person: CHF 62.00

Bieler Weissweinschaumsuppe ^{v+}

Röstzwiebeln

—

Waldpilzrisotto mit Burrata ^v

karamellierte Cashews

—

Panna Cotta ^{v+}

saisonales Früchtekompott

FRÜHLING 2

vegane Option

Preis pro Person: CHF 78.00

Veganer Buratta auf Jungspinatsalat ^{v+}

Kirschtomaten • Radieschen-Vinaigrette

—

planted, pulled in Kohlroulade ^{v+}

Tomaten-Basilikum Salsa • Limonenkartoffeln

—

Frühlings Dessert-Sinfonie ^{v+}

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

75 cl

Bärnerwy aoc

58

Weingut Krebs, Bielersee

Gutedel

Terre di tufi Toscana igt

61

Teruzzi, Toscana

Trebbiano, Vernaccia di San Gimignano

ROTWEINE

75 cl

Bärnerwy aoc

56

Weingut Krebs, Bielersee

Pinot noir

Dolcetto d'Alba doc – «Falletto»

74

Bruno Giacosa, Piemonte

Dolcetto

v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 31.01.2025
Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

MENÜVORSCHLÄGE – SOMMER

Juni, Juli, August

SOMMER 1

Preis pro Person: CHF 85.00

Melonen Trilogie

Emmentaler Rohschinken • Minze

—

Kalbs Piccata

Zitronenrisotto • Brokkoli • Balsamicojus-Sauce

—

Sommerliebe-Sinfonie ^v

SOMMER 1

vegetarische Option

Preis pro Person: CHF 68.00

Melonen Trilogie

marinierter Tofu • Minze

—

Gefüllte Aubergine mit Quinoa

Minze • karamellisierte Zitrone • feine Nudeln

—

Sommerliebe-Sinfonie ^v

SOMMER 2

Preis pro Person: CHF 90.00

Kirschtomaten mit schweizer Büffelmozzarella ^v

Basilikum • Balsamico-Dressing

—

Rindsfilet

Schalottenjus • saisonales Gemüse •

Rosmarinkartoffeln

—

Erdbeermousse ^{v+}

SOMMER 2

vegetarische Option

Preis pro Person: CHF 75.00

Kirschtomaten mit Mozzarella ^{v+}

Basilikum • Balsamico-Dressing

—

planted. Steak

feine Nudeln • Masala-Tomatensauce •

Brokkoli

—

Erdbeermousse ^{v+}

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

75 cl

Neuchâtel Oeil-de-Perdrix aoc
Domaine du Château Vaumarcus, Neuchâtel
Pinot noir

58

ROTWEINE

75 cl

Biasca Premium Merlot Ticino
Gialdi Vini, Ticino
Merlot

64

Cúmaro Conero docg, Riserva
Umani Ronchi, Marche
Montepulciano

70

v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 31.01.2025
Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

MENÜVORSCHLÄGE – HERBST

September, Oktober, November

HERBST 1

Preis pro Person: CHF 89.00

Kürbis-Orangencrèmesuppe ^{v+}

geröstete Kürbiskerne

—

Schweizer Rindsfilet

Trüffelsauce • Kartoffelstock •
Karotten • gebackener Federkohl

—

Süssmostcrème ^{v+}

Apfelspalten • Krokant

HERBST 1

vegane Option

Preis pro Person: CHF 75.00

Kürbis-Orangencrèmesuppe ^{v+}

geröstete Kürbiskerne

—

planted.chicken – Spiess ^{v+}

Trüffelsauce • Kartoffelstock •
Karotten • gebackener Federkohl

—

Süssmostcrème ^{v+}

Apfelspalten • Krokant

HERBST 2

Preis pro Person: CHF 75.00

Römersalat ^{v+}

Birnen • marinierte Feigen •
dunkle Schalotten-Rosmarin Vinaigrette

—

In Tessiner Merlot geschmorte Kalbsbäckchen

Bandnudeln • Champignons

—

Marroni Variation ^{v+}

Vermicelles • Mousse • Parfait

HERBST 2

vegane Option

Preis pro Person: CHF 75.00

Römersalat ^{v+}

Birnen • marinierte Feigen •
dunkle Schalotten-Rosmarin Vinaigrette

—

Offenes Raviolo ^{v+}

Apfelrotkraut • Rosenkohl • Kürbis •
Marroni • Bio-Waldpilze • Rotweibirne •
Haselnusspesto mit veganem Ricotta

—

Marroni Variation ^{v+}

Vermicelles • Mousse • Parfait

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

S

WEISSWEINE

75 cl

Arneis Langhe docg

56

Prunotto, Piemonte

Arneis

Petite Arvine de Molignon

66

«Les Pyramides» Valais aoc

Adrian & Diego Mathier, Valais

Petite Arvine

ROTWEINE

75 cl

Pinot Noir Lucifer Valais aoc

59

Adrian & Diego Mathier, Valais

Pinot noir

Insoglio del Cinghiale Tosana igt

64

Tenuta di Biserno, Toscana

Syrah, Merlot, Cabernet franc,

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 31.01.2025
Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

MENÜVORSCHLÄGE – WINTER

Dezember, Januar, Februar

WINTER 1

Preis pro Person: CHF 90.00

Pastinakensuppe ^{v+}

Bergkäsecroûtons

—

Schweizer Rinds- und Kalbsfilet

Sauce béarnaise • Kartoffelpüree • Wurzelgemüse

—

Weisses & dunkles Schokoladenmousse ^{v+}

Mandelknusper

WINTER 1

vegetarische Option

Preis pro Person: CHF 85.00

Pastinakensuppe ^{v+}

Bergkäsecroûtons

—

Berner Geschnetzeltes planted.chicken ^{v+}

Kartoffelpüree • Champignoncrèmesauce

—

Weisses & dunkles Schokoladenmousse ^{v+}

Mandelknusper

WINTER 2

Preis pro Person: CHF 86.00

Nüsslisalat

Ei • Speck • Granatapfelkerne •

Haus-Dressing

—

Kalbskarree

Rosmarin-Schalotten-Balsamicojus •

Kartoffelgratin • Karotten

—

Marronimousse ^{v+}

Feigenkompott

WINTER 2

vegetarische Option

Preis pro Person: CHF 75.00

Nüsslisalat ^v

lauwarme Pilze • Granatapfelkerne •

Haus-Dressing

—

gebackenes Sellerieschnitzel ^{v+}

veganer Sauerrahm • Apfel-Chilisaucе •

Ofenkartoffeln • Karotten

—

Marronimousse ^{v+}

Feigenkompott

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

75 cl

Porer Pinot grigio Alto Adige doc

64

Alois Lageder, Alto Adige

Pinot grigio

Chardonnay Barrique Rebut La Neuveville

69

Stadt Bern, Bern

Chardonnay

ROTWEINE

75 cl

Marchese Antinori Chianti classico docg, Riserva

89

Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Maienfelder Marschallgut

80

Cottinelli, Graubünden

Pinot noir

v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 31.01.2025
Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

DESSERTBUFFET

Für Veranstaltungen ab 100 Personen
bieten wir zudem folgende Ergänzungen an:

Beim Dessertbuffet bieten wir eine Basis von Speisen an.
Zusätzlich kommen unsere saisonalen Angebote dazu:

GROSSES DESSERTBUFFET (JE NACH SAISON) À CHF 35.00 PRO PERSON

DESSERTBUFFET FRÜHLING & SOMMER

Saisonaler Fruchtsalat ^{V+}
Tiramisù
weisses & dunkles Schokoladenmousse ^{V+}
Panna Cotta mit saisonale Früchtekompott ^{V+}
Crèmeschnitte
Zitronentarteletten ^V
Rüebli torte ^V
Früchtestreusel

DESSERTBUFFET HERBST & WINTER

Saisonaler Fruchtsalat ^{V+}
Tiramisù
weisses & dunkles Schokoladenmousse ^{V+}
Panna Cotta mit saisonale Früchtekompott ^{V+}
Crèmeschnitte
«Kornhaus»-Apfelstrudel mit Vanillesauce ^V
Hausgemachte Brownies ^V
Gebrannte Crème mit Mandel

ZUSÄTZLICHE KOMPONENTEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Person
Glace im Glas	3
Gefüllte Windbeutel	3
Muffins	3
Mini Schwarzwälderwürfel	5
Meringues mit Rahm	5
4 Sorten Käse	7

STEHDINNER

Für das lockere Beisammensein empfehlen wir unser Stehdinner auf der Galerie Bar.

Das Angebot variiert nach Saison und ist ab 20 Personen möglich. Teilweise werden Speisen als fliegend und teilweise auf Buffet serviert.

STEHDINNER KLEIN À CHF 70.00 PRO PERSON Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene, saisonale, kalte und warme Apéro-Häppchen

—

1 Fleischhauptgang

1 veganer Hauptgang

2 Sättigungsbeilagen

Saisonales Gemüse

—

Kornhaus Dessert-Variation

STEHDINNER GROSS À CHF 85.00 PRO PERSON Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene angemachte Salate, kalte Vorspeisenplatten

—

1 Fischhauptgang

1 Fleischhauptgang

1 veganer Hauptgang

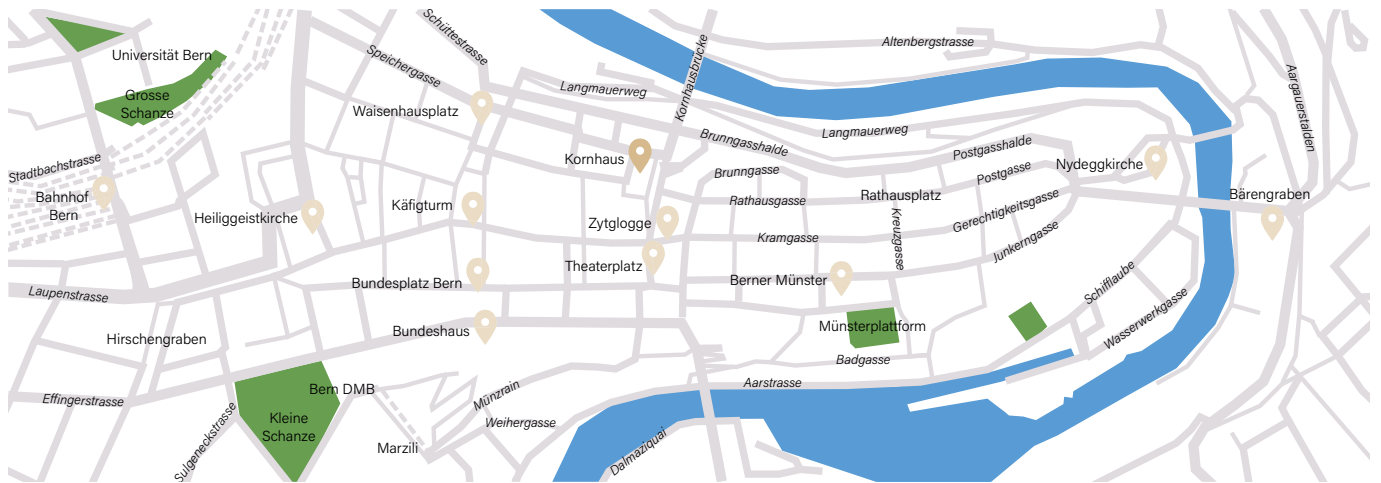
2 Sättigungsbeilagen

Saisonales Gemüse

—

Kornhaus Dessert-Variation

SITUATIONSPLAN



Team Administration & Bankette
+41 31 327 72 72

Kornhauskeller
Restaurant & Bar
Kornhausplatz 18
3011 Bern

T +41 31 327 72 72
info@kornhaus-bern.ch
kornhaus-bern.ch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Kornhauskeller Restaurant & Bar
Bindella terra vite vita SA

PARTEIEN UND VERTRAGSSCHLUSS

Das Restaurant Kornhauskeller, fortan Dienstleister genannt, erbringt Bankett- und Cateringleistungen für Anlässe jeglicher Art seiner Kunden, fortan Veranstalter genannt, nach Massgaben des individuell abgeschlossenen Detailvertrages. Der Vertrag kommt mit der Unterzeichnung des Detailvertrages zu Stande.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Werden max. 2 Wochen für den Kunden hingehalten. Sollte bis zum abgemachten Datum kein Rückmeldung erfolgen, behalten wir unser Recht vor die provisorische Reservation ohne weiteres freizugeben.

ANGEBOTSAUSWAHL

Speise- sowie Weinauswahl müssen 14 Tag vor dem Anlass mitgeteilt werden. Wird dies nicht innerhalb der Frist mitgeteilt, behält sich der Dienstleister das Recht vor durch Alternativen zu ersetzen.

SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei Schäden oder Verlust von gemieteten Geräten haftet der Veranstalter. Das Kornhaus lehnt jegliche Haftung ab.

PREISE

Teuerungsbedingte Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

PERSONENANZAHL

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2 Werktagen vor Anlass verrechnen wir das gewählte Menü zu 100% der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

ÖFFNUNGSZEIT UND MITARBEITER AUFWAND

Das Restaurant inklusive der Bar sind bis 00.30 Uhr geöffnet. Sollte das Fest länger dauern, wird pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde ein Nachtzuschlag von CHF 45/h verrechnet. Unbedingt gilt es, die von Amts wegen auferlegte Schliessung bis 03.30 Uhr einzuhalten (in diesem Falle ist das Dienstende der Mitarbeiter 04.30 Uhr). Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter obliegt dem Kornhaus und wird den Bedürfnissen angepasst.

TICKETING BEI EVENTS

Tickets für Events im Kornhauskeller Bern können je nach Event über Eventfrog oder an der Abendkasse gekauft werden. Mit dem Kauf eines Tickets erwirbt der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt, Besuch und die ausgeschriebenen Leistungen für den auf dem Ticket festgehaltenen Event in der bezeichneten Kategorie in der angegebenen Zeit/Datum.

UMTAUSCH & RÜCKGABE

Der Umtausch oder die Rückgabe von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen. Insbesondere können Tickets bei Eventausfälle oder höherer Gewalt nicht zurückgegeben werden. Tickets werden bei Verlust oder Beschädigung (z.B. nicht mehr lesbar) nicht ersetzt. Saisonabonnemente werden bei Verlust oder Beschädigung nur in Ausnahmefällen und gegen eine Gebühr ersetzt. Findet eine Event-Terminverschiebung statt, behalten die Tickets des ursprünglichen Events ihre Gültigkeit für den neuen Event.

ANZAHLUNG

Das Kornhaus behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Falle erst verbindlich nach dem Eintreffen der Zahlung.

ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

STANDARD ANLASS

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, gelten folgende Richtlinien:

bis 1 Monat vor Anlass	30 %
bis 14 Tage vor Anlass	60 %
unter 14 Tage vor Anlass	100 %

ZAPFENGELD

Als Betrieb der Bindella Gruppe inklusive eigenständiger Weinproduktion werden grundsätzlich vom Veranstalter mitgebrachte Weine nicht ausgeschenkt.

ZAHLUNG

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt, diese ist in der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen. Bei Zahlungen mit der Kreditkarte wird eine Kommission von 3 % vorbehalten.

Einzelinkasso ist möglich bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um die Zahlung per Rechnung.

Wir versenden Rechnungen ab CHF 500.- nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir vor Ort zu bezahlen.

GERICHTSSTAND

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizer Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.