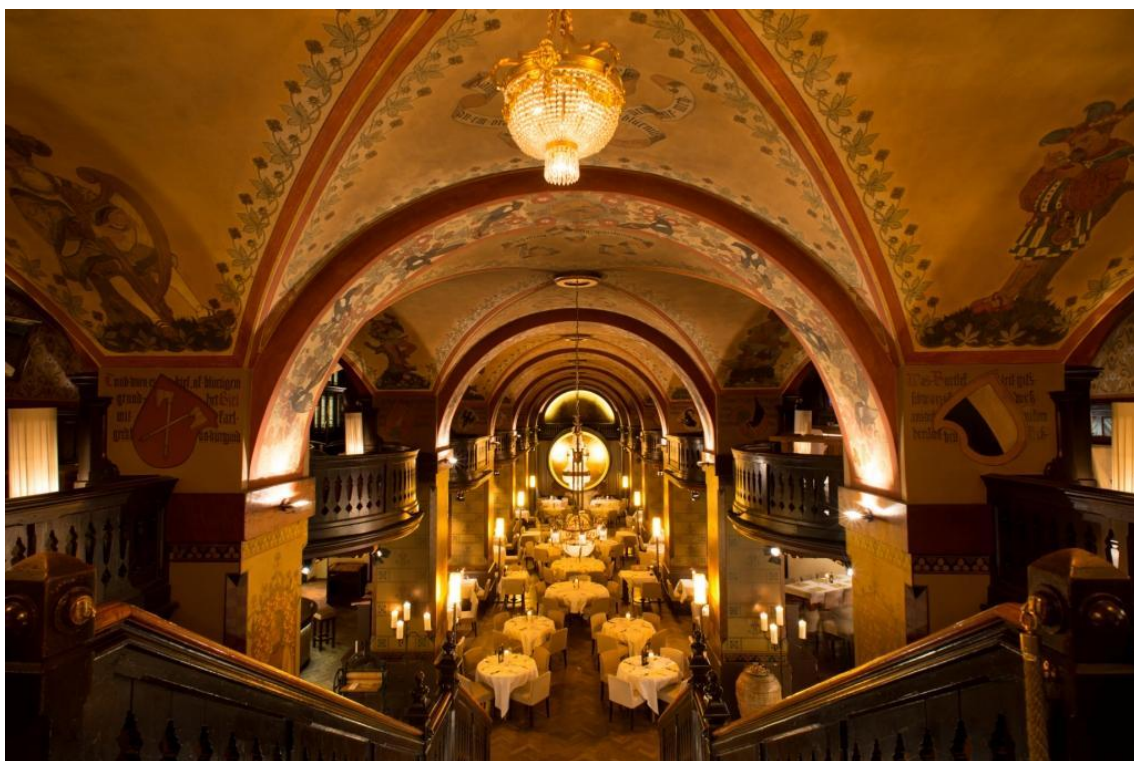


kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Kornhaus k e l l e r & - c a f é

Anlässe im Kornhaus
Dokumentation



Bern, im April 2016

Inhalt

Allgemeines

Herzlich Willkommen	3
Kornhaus Bern – die Geschichte	4
Weinkultur und Tafelkultur	5
Die architektonische Sprache im Kornhaus und Vision	6
Unsere Gastronomie-Betriebe	7
Ihr Anlass im Kornhaus	9
Rahmenbedingungen	10

Angebot 11

Häppchen	12
Aperitif-Vorschläge	13
Einzelne Menukomponenten	14
Menus	18
Saisonale Angebote	25
Kornhaus Stehcocktail 1	29
Kornhaus Stehcocktail 2	30
Kornhaus Buffet 1	31
Kornhaus Buffet 2	32
Informationen aus der Küche	33
Degustationen und Gruppenevents	34
Weinkeller	35
Alkoholfreie Getränke und Bier	36

Nützliches

Anreise und Situationsplan	37
Grundriss Kornhauskeller	38
Grundriss Galerie Bar	39
Allgemeine Geschäftsbedingungen	40

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Herzlich Willkommen

im kornhaus k e l l e r und kornhaus c a f é

- ❖ Einmaliger Raum
- ❖ Unvergessliches Ambiente
- ❖ Pflege der Details
- ❖ Aufmerksame Dienstleistung
- ❖ Herzliche Gastfreundschaft

Organisation Bankette	Michèle Tisch
Telefon direkt	+41 (0)31 327 72 74
E-Mail	michele.tisch@bindella.ch

kornhaus c a f é + kornhaus k e l l e r
kornhausplatz 18
ch-3011 bern

telefon +41 31 327 72 72
fax +41 31 327 72 71
kornhaus @ bindella.ch
www.kornhauskeller.ch

Kornhaus Bern - die Geschichte

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 aus Ostermundiger Sandstein erbaut. Es gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, die grosse Halle im Erdgeschoss diente an Markttagen, während im Keller die Fässer der Zehnt- und Domaineweine lagerten. „Venedig liegt auf Wasser, Bern aber auf Wein.“, besagt ein Sprichwort aus dieser Zeit.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts änderte sich die Situation markant: Bern verlor die ertragsreichen Landvogteien in der Waadt und im Kanton Aargau. Die Versorgung mit Lebensmitteln wurde weitgehend privatisiert, in der Folge die Naturlöhne für die Beamten in Form von Holz, Getreide und Wein abgeschafft. Die Kornhäuser verloren ihre eigentliche Funktion.

Nach etlichen Nutzungswechseln verpachtete man den Kornhauskeller als Ausschankkeller. In den oberen Geschossen entstand das kantonale Gewerbemuseum; lediglich der Kornmarkt blieb am angestammten Ort. Im Keller trugen die Wirte an langen Tischen Käse und Wurst auf und reichten dazu Wein aus den mächtigen Fässern, die entlang der Seitenwände platziert waren.

Mit der Ertragsfähigkeit der Wirtschaft ging es weiter bergab. So bekam der Architekt Friedrich Schneider 1893 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. Auf Anregung des Kunstmalers, Heraldikers und Stadtrates Rudolf Münger (1862-1929) schrieb die städtische Baudirektion 1897 einen Wettbewerb aus, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen.

Münger reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag. Für sein Vorhaben, den Kanton Bern mit all den Wappen seiner Ämter, den Sinnsprüchen von Otto von Greyerz, mit heimatlichen Liedbändern, heimischen Blumen und Tieren darzustellen, liess er sich von den Präraffaeliten wie auch dem frühen Jugendstil inspirieren.

So findet man an zwölf Pfeilern die wichtigsten bernischen Frauentrachten, in den Bogenzwickeln sind 31 Musikanten in der deutschen Männertracht der Renaissance dargestellt. Unter ihnen übrigens auch Ferdinand Hodler mit Trommel und Einhandflöte (zu finden auf der Galerie rechts). Ferner mythologische Gestalten: Der Mann im Mond, der Drache, ein Kornengel, die Nixe, das Quellweiblein und andere. Auf diese Weise wurde ein volkskundliches Panorama geschaffen, das den Charakter eines gemalten Geschichtsbuches hat.

Für lange Jahre erfreute sich der Kornhauskeller grosser Beliebtheit. Zusammen mit Zeitglocken und Kindlifresser-Brunnen gehörte er zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt.

1998 suchte die Stadt einen Pächter mit dynamischen Ideen, welcher den Kornhauskeller in eine neue Blütezeit führt. Die Stadt entschied sich für die BINDELLA Unternehmungen - sie führt in Bern unter anderem das Ristorante Verdi sowie weitere 30 Restaurants in Thun, Solothurn, Freiburg, Basel, Brugg, Baden, Zürich, Winterthur, Schaffhausen und St. Gallen.

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Weinkultur

Seit 1711 wird der Kornhauskeller für Getreide und Wein als Lager, Handelsplatz und Taverne genutzt. Wein bildet auch heute ein zentrales Thema im Kornhaus, das sich ideal dazu anbietet – mit seiner Geschichte, dem grossartigen Raum, seiner Ausstrahlung und Anmut. Hier sollen unsere Gäste die Umgebung und Musse finden, um bewusst geniessen zu können...

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

Dem qualitativen Aspekt der Erzeugung und Selektion von durch uns abgesetzten Weinen messen wir grösste Bedeutung bei – dem Leitsatz folgend:

Wir übernehmen die Verantwortung. Vom Rebstock bis ins Glas.

Tafelkultur

Wir pflegen die ursprüngliche, italienisch-mediterrane Küche und auch die traditionelle Schweizer Küche findet Platz, im Besonderen Berner Spezialitäten und währschafte Klassiker.

Die Gerichte sind natürlich, einfach und transparent zubereitet. Wir kochen mit Liebe und legen Wert auf das handwerkliche Können. Kaltgepresstes Olivenöl, Zitrone und Kräuter würzen die Speisen.



Weine der Vinothek



Antipasti Buffet

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Die architektonische Sprache im Kornhaus

Das Kornhaus ist ein selten schöner Zeuge des einheimischen Hochbarocks. Der Keller – eine dreischiffige Säulenhalle mit Kreuzgewölben und einer Höhe von 7.2 m – erinnert an die sakrale Sprache der klassischen Kirchenarchitektur.

Die beeindruckenden Dimensionen, klaren Formen und ausgewogenen Proportionen schaffen einen grosszügigen, einzigartigen Raum, der weit und breit seinesgleichen sucht. Wir respektieren diese monumentale Architektur. Die Einrichtung, zeitgemäss funktional, ordnet sich unter, bleibt schlicht, auf das Wesentliche reduziert.

Dieser faszinierende Raum ist wieder belebt, steht allen offen, strahlt Grosszügigkeit, Koexistenz und Harmonie aus; er vermittelt Behaglichkeit und Wärme.

Vision

Unsere unternehmerische Vision „**terra vite vita**“ leitet uns auch im Kornhaus:

- terra (Erde)
symbolisiert **Erdverbundenheit**. Das wunderschöne traditionsreiche Bauwerk, das Kornhaus mit seinem grossräumigen Keller, übersetzt diesen erdig-archaischen Aspekt still, edel und beeindruckend.
- vite (Rebe)
symbolisiert **Wachstum**, Entwicklung und Gedeihen. Wir wollen das Kornhaus beseelen, beleben und allen öffnen – eine Verbindung der überlieferten Tradition mit den Bedürfnissen unserer Zeit.
- vita (Leben)
symbolisiert **Lebensfreude** – unsere Berufung schlechthin. Das Kornhaus soll alles ermöglichen und zulassen : Raum und Zeit, Öffnung, Grosszügigkeit, Austausch, Zusammenführung, Koexistenz, Begegnung am Tisch, Gastfreundschaft, Erholung, Geniessen, Geborgenheit, Refugium, Unbeschwertheit

Unsere Gastronomie-Betriebe

Kornhaus c a f é - Raum als Luxus



Mit der Eröffnung des Kornhauscafés im Dezember 1998 ist in Bern ein neuer Raum entstanden - ein Treffpunkt für Kultur, Kunst und Genuss. Für die Nutzungsänderung wurde der aus Italien stammende und in England berühmt gewordene Architekt Claudio Silvestrin beigezogen. Er liess sich dabei vom Grundsatz leiten, dass Architektur in erster Linie vom Raum bestimmt wird und dieser wiederum vom Licht, der Geometrie und der Repetition lebt.

Die «Archipittura», die Verbindung von Architektur und Malerei, wurde mit dem Aquamarin-Circle des Österreichers Manfred Makra geschaffen. "Die Energie eines Raumes wird bestimmt durch sein vorherrschendes Symbol." Dieses alte keltische Sprichwort hat den Künstler dazu inspiriert. Das Kornhauscafé hat die Dimension eines Grand Cafés; es bietet einen grosszügigen Zwischenraum im hektischen Alltagsleben. Raum als Luxus, um innezuhalten, Ruhe zu finden und zu geniessen.

Das Kornhauscafé, lädt ab 08.00 Uhr ein zum Frühstück, Cappuccino und Tee mit zahlreichen Köstlichkeiten aus der eigenen Pâtisserie. Den ganzen Tag servieren wir Sandwiches und Bistrospezialitäten. Mit Kerzenlicht und Cocktails wird der Abend zum unkomplizierten Bar- und Dinnertreffpunkt für ein vielschichtiges Publikum. Mediterranes Ambiente während der Sommermonate in den Arkaden und auf der Terrasse mit Palmen.

Täglich bieten wir:

- * Frühstück von 8.00 bis 11.30 Uhr
- * Mittagsmenus
- * Brunch am Sonntag und an Feiertagen von 10.00 bis 14.00 Uhr
- * Hausgemachte Pâtisserie
- * Prickelnde Cocktails und Häppchen zum Aperitif

Anzahl Sitzplätze

Café drinnen	75
Bar drinnen	20
Arkaden /Terrasse draussen	160

Öffnungszeiten

Montag - Samstag	08.00 – 00.30 Uhr (warme Küche bis 23.00 Uhr im Winter bis 22.00 Uhr)
Sonntag	09.00 – 23.30 Uhr (warme Küche bis 22.00) Brunchbuffet von 10.00 bis 14.00 Uhr

Kornhaus k e l l e r - Raum als neue Dimension

Ende Oktober 1999 wurde der historisch und konzeptionell einzigartige Kornhauskeller wieder eröffnet. Ein Raum der Einzigartigkeit, Pracht und Grösse, mit seiner Geschichte ein nationales Monument sakraler Dimension. Zu den markanten Mürger-Fresken, den hölzernen Galerien in den Seitenschiffen und dem gewaltigen Weinfass wurde mit warmen Farben, Holz, bequemen Stühlen und gedämpftem Licht eine neue Ambiance geschaffen.

Ob in der edlen Vinothek oder auf der Galerie mit Bar und Lounges: Der Raum blieb traditionell, Einrichtung und Möblierung widerspiegeln das moderne zeitgeistige gastronomische Thema.

Der Kornhauskeller ist täglich mittags und abends geöffnet. Das Angebot ist mediterran geprägt mit starken Akzenten aus der italienischen Küche, aber auch heimische Gerichte finden ihren Platz; in der Vinothek lagern dazu die passenden Weine. Die Galerie mit Lounge und Bar – bietet jeden Abend die perfekte Szene für Aperitif, Cocktailparties und gepflegtes Lounging.

Täglich bieten wir:

- * Mittags- und Abendmenüs
- * Grosses Antipasti-Bufferet, hausgemachte frische Pasta
- * Italienische, mediterrane sowie Berner und Schweizer Spezialitäten
- * Die passenden Weine dazu in der Vinothek
- * Galerie mit Bar und Lounges



Sitzplätze	Restaurant	bis 225
	Galerie Bar	20
	Galerie Lounge (Loungebestuhlung)	160
	Restaurant und Galerie Bar (Bankettbestuhlung)	max. 500
Stehplätze	Galerie Bar und Galerie Lounges (Steh-Cocktail)	max. 400
	Restaurant, Galerie Bar und Galerie Lounges	max. 700

Ö f f n u n g s z e i t e n

Restaurant

Montag - Sonntag	11.45 – 14.30 Uhr	(warme Küche bis 14.00 Uhr)
	18.00 – 00.30 Uhr	(warme Küche bis 22.00 Uhr im Winter bis 23.00 Uhr)

Galerie Bar und Lounges

abends	jeweils ab 17.00 Uhr geöffnet
Montag - Mittwoch	bis 01.00 Uhr
Donnerstag - Samstag	bis 02.00 Uhr
Sonntag	bis 00.30 Uhr

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Ihr Anlass im Kornhaus

Aperitif-Kultur

Für den Event im kleinen Kreis bis hin zum Grossanlass, als echte Cocktail-Party oder Häppchen mit allem Drum und Dran.

Mittag- und Abendessen

Business-Lunch, Firmenanlass, Vereinsessen, Reisegruppe, etc.

Fragen Sie uns, wir unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge, auf Ihren Anlass abgestimmt.

Ihre Feier

Geburtstag? Hochzeit? Jubiläumsfeier oder Firmenanlass? Ob im kleinen Kreis oder im grossen Rahmen - ganz traditionell oder auch mal ausgefallen: Das vielseitige Kornhaus kann ganz nach Ihren Wünschen eingerichtet werden. Das Individuelle macht uns Freude - wir sind gespannt auf Ihren Anlass!

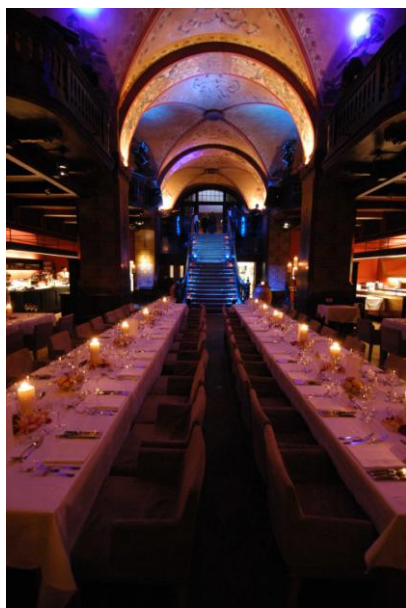
Degustationen

Über 120 verschiedene Weine lagern in der Vinothek. Geniessen Sie eine schöne Weindegustation und erfahren Sie dabei mehr über das Kornhaus und seine Tradition.

Als ausgefallene Idee für Ihren Teamevent, Kundenbesuch oder privaten Anlass bieten wir ein neues, aussergewöhnliches Geschmackserlebnis: eine Whisky – Schokoladendegustation.

Vinothek

Unsere Vinothek bietet die aussergewöhnliche Atmosphäre für Ihren Aperitif bis maximal 30 Personen. Lassen Sie sich von uns beraten.



Rahmenbedingungen

Räumlichkeiten

Der Kornhauskeller besteht aus einem einzigen offenen Raum; getrennte Säle oder Banketträume können nicht angeboten werden.

Exklusivanlass

Für Grossanlässe ab 80 bis 700 Personen stellen wir den Kornhauskeller exklusiv zur Verfügung. Für diese Exklusivmiete wird eine Mindestumsatzgarantie veranschlagt. Die Tarife richten sich nach Wochentag und Monat. Gerne teilen wir Ihnen die Preise auf Anfrage mit. Die Gastronomie (F&B und Service) wird ausschliesslich durch unser Team umgesetzt.

Menus

Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um eine Menu-Vorausbestellung (Einheitsmenu). Eine zusätzliche, vegetarische Alternative bieten wir gerne an.

Service - Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menu ca. 1 1/2 Stunden
- Für ein 4-Gang-Menu ca. 2 Stunden

Dekoration

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unseren Preisen inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumen oder Dekorationsartikel arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

Bühne

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen gerne eine Bühne für Ihren Anlass.

Die Bühne besteht aus total 8 Elementen (4 x 4 m). Ein Bühnenelement misst 2x1m, die Höhe beträgt 50cm. Preis auf Anfrage.

Seminare

Das Kornhausforum im 1. Stock vermietet Säle für Seminare und Konferenzen.

Mietanfragen wenden Sie bitte direkt an:

Kornhausforum, Kornhausplatz 18, 3000 Bern 7 - Tel. 031 312 91 10 / info@kornhausforum.ch

Für die Erfrischungen während der Pausen, Aperitif oder den Steh-Imbiss anlässlich Ihres Seminars im 1. Stock bieten wir Ihnen gerne die passende Verpflegung an.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Ab zwei Werktagen vor dem Anlass verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Angebot

Speisen und Getränke



Häppchen zum Aperitif, als raffinierte Ergänzung zur Cocktail-Party
als Buffet oder auf Platten serviert

CHF

Kalte Häppchen

Melonenwürfel mit Tessiner Rohschinken (nach Saison)	3 / Stk.
Rohschinkentartar auf Toast	3.5 / Stk.
Marinierter Lachs auf Toast mit Dill	3 / Stk.
Löffel	
mit mexikanischem Pouletsalat	3 / Stk.
mit Crevetten-Cocktail	3.5 / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mariniert mit weissem Balsamico und Basilikum	2.5 / Stk.
Frischkäsemousse auf Pumpnickel	2.5 / Stk.
Datteln gefüllt mit Weichkäse	2.5 / Stk.
Hausgemachte geröstete Mandeln	1.5 / Pers.
Gemüse mit Kräuterquark-Dip	6 / Port.
Parmesan vom Stück gebrochen	8 / Port.
Marinierter Feta und Oliven mit Thymian	7 / Port.
Grüne und schwarze Oliven an hausgemachter Marinade	6 / Port.
(Eine Portion ist jeweils für ca. 3-4 Personen gerechnet)	

Warme Häppchen

Crostini - geröstetes Brot	2 / Stk.
mit Tomatenwürfeln, fein gehackten Zwiebeln und Basilikum	
mit schwarzer Olivenpaste, verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl	
mit Thon, fein gehackten Zwiebeln und Kapern	
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat	2 / Stk.
Grillierte Chorizo mit marinierter Peperoni auf Baguette	2.5 / Stk.
Pouletfilet-Spiesschen mit Honig-Soja-Marinade (ca. 35 gr.)	3.5 / Stk.
Rindsfilet-Spiesschen an Zitronen-Soja-Marinade (ca. 20 gr.)	3.5 / Stk.
Crevetten im Teig mit Sojasauce	3.5 / Stk.
Vollkornbrot mit lauwarmem Roastbeef (ab 30 Personen)	3.5 / Stk.

Als süsse Ergänzung

Früchtesticks (nach Saison)	2 / Stk.
Fruchtsalat im Gläsli (nach Saison)	4 / Stk.
Mini Pâtisserie	3.5 / Stk.
Schokoladenmousse Pyramide (hell und dunkel)	
Mini Tiramisu im weissen Schokoladenmantel	
Mini Panna Cotta Schiffchen mit Himbeere	

Aperitif-Vorschläge

Kornhaus Aperitif 1

Crostini misti (3 Stück pro Person)
mit Tomaten, Oliven, Thon pro Person 6

Kornhaus Aperitif 2

Crostini misti (3 Stück pro Person)
mit Tomaten, Oliven, Thon
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat
Marinierter Feta und Oliven mit Thymian
Pouletfilet-Spiesschen an Honig-Soja-Marinade pro Person 15

Kornhaus Aperitif 3

Crostini mit Thon, fein gehackten Zwiebeln und Kapern
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
mariniert mit weissem Balsamico und Basilikum
Gemüse mit Kräuterquark-Dip
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat
Parmesan vom Stück gebrochen
Pouletfilet-Spiesschen an Honig-Soja-Marinade
Frittierte Riesencrevetten mit Sojasauce pro Person 22

Kornhaus Aperitif 4

Crostini misti (3 Stück pro Person)
mit Tomaten, Oliven, Thon
Melonenwürfel mit Tessiner Rohschinken
Gemüse mit Kräuterquark-Dip
Datteln gefüllt mit Weichkäse
Marinierter Lachs mit Dill auf Toast
Mexikanischer Pouletsalat im Löffel serviert
Rindsfilet-Spiesschen an Zitronen-Soja-Marinade
Frittierte Riesencrevetten mit Sojasauce pro Person 28

Menüs

bitte stellen Sie sich Ihr Menu zusammen

Die Menüs und Gerichte können jeweils beliebig kombiniert werden. Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein und stellen ein Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen. Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8% MwSt.

4-Gang-Menü 5% Reduktion auf die angegebenen Preise
5-Gang-Menü 10% Reduktion auf die angegebenen Preise
(Ein Aperitif gilt nicht als Gang eines Menüs)

Vorspeisen

CHF

Strauchtomaten mit Büffelmilch-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing	17
Gemischte italienische Vorspeisen (Teller-Service)	17
Gemischte Bruschette	10
geröstetes Brot mit	
*Tomaten mit Büffelmilch-Mozzarella	
*schwarzer Olivenpaste verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl	
*Thon, fein gehackten Zwiebeln und Kapern	
Gemischter Salat	9
Grüner Blattsalat	8
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit sautierten Waldpilzen und Croutons	14
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherry-Tomaten	13
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone	20
Wolfsbarschcarpaccio an Basilikum-Rosenpfeffer-Vinaigrette, mit saisonalem Salatbouquet	20
Räucherlachs-Frischkäse-Roulade an einer rosa Pfeffervinaigrette	18

S u p p e n

Morchelcrèmesuppe mit Artischocken	14
Consommé mit Rindscarpaccio und Porto	12
Klare Gemüsesuppe mit Pesto	9
Toskanische Tomaten-Brotssuppe	9
Tagessuppe	9

V e g e t a r i s c h e G e r i c h t e

Risotto mit Gemüse und Steinpilzen	24
Gegrilltes Gemüse mit Cherry-Tomaten und Basilikumrisotto	23
Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Tomatenwürfeln	23
Safran – Tagliatelle mit Kichererbsen, Tomaten und Basilikum	26
Ratatouille mit Greyerzer gratiniert dazu Basilikum-Gnocchi	19
Waldpilzragout im Blätterteig (mit Beilagen nach Wahl)	26

F i s c h u n d M e e r s f r ü c h t e

Pochiertes Seezungenfilet mit Tomatenwürfeln auf frischem Spinat dazu Reis	28	/	42
Wolfsbarschfilet mit Rosmarin, Oliven und Tomaten dazu Reis und Spinat	26	/	38
Saiblingfilets mit Prosecco-Schnittlauch-Schaum auf frischem Spinat dazu Orangen-Pilawreis	25	/	36
Lachstranche auf Zucchetti mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern dazu Trockenreis	19	/	28
Grillierte Riesencrevetten auf Limonenrisotto	29	/	43

als Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptspeise

Fleisch

Maispouardenbrust mit Oliven, Schalotten, Limetten und Estragon dazu Bratkartoffeln	26
Rindsschmorbraten an Chiantisauce dazu Polenta oder Kartoffelstock	32
Gebratenes Lammnüsschen an Pommery-Senfsauce dazu Rucola-Risotto und Saisongemüse	36
Kalbfleischstreifen mit Pilzen und Kräutern dazu Tagliatelle und Zucchini	36
Kalbsschnitzel an Zitronensauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse	38
Kalbskarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	46
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	44
Am Stück grilliertes Rindsfilet mit Steinpilzen dazu Rucola-Risotto und Grill-Tomate	48
Im Ofen gebratenes Kalbsfilet an Morchelsauce, mit Tagliatelle und Gemüse	54
Mariage von am Stück gebratenem Rinds- und Kalbsfilet dazu hausgemachter Kartoffelstock und Saisongemüse	52
<i>(ab 20 Personen, auf Wunsch parfümieren wir den Kartoffelstock mit Trüffelöl)</i>	+ 3

Heimisch

Bärner-Platte Siedfleisch, geräucherter Schinken und Speck, Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst dazu Bio-Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	35
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzen und Kräutern dazu Rösti	38

K ä s e u n d D e s s e r t s

Verschiedene Käsesorten (3 Sorten: Hartkäse, Weichkäse und Halbhartkäse)	12
Crème Catalan	11
Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze	9
Leichtes Honig-Parfait mit Sesam-Tuilé	11
Rotwein-Beerenkompott mit Vanilleglace	11
Tiramisù mit Orangensauce	11
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Joghurt- und Himbeersauce	12
Mariniertes Ananascarpaccio mit Passionsfruchtmousse im Schokoladenkorbchen	12
Panna Cotta mit Früchtecoulis	11
Kornhaus- Dessert- Sinfonie Eine Variation aus verschiedenen Köstlichkeiten	14

Menu 1

Leichte Pilzcrèmesuppe

Wolfsbarschfilet mit Thymian, Tomaten und Oliven dazu Reis

Kalbskarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Tiramisù an Orangensauce

3 Gänge mit Suppe und Fleisch	65
3 Gänge mit Suppe und Fisch	57
4 Gänge	78

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Vermentino - Bolgheri doc, Tenuta Guado al Tasso Antinori Toscana, Italien <i>Wunderschön fruchtig, leicht, erfrischend und harmonisch.</i>	52
rot	Marchese Antinori , Chianti classico docg, Riserva Antinori Toscana, Italien <i>Ein Edelchianti, der immer überzeugt. Kraft und Eleganz vereint ergeben einen einzigartigen Trinkgenuss.</i>	74

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 2

ab 20 Personen

Hausmarinierte, dünn geschnittene Steinpilze
mit Parmesanspänen und kaltgepresstem Olivenöl

Oder

Salat vom grünen Spargel auf Tomatencarpaccio
(je nach Saison)

Pochiertes Seezungenfilet mit Tomatenwürfeln auf frischem Spinat

Mariage von am Stück gebratenem Rinds- und Kalbsfilet
dazu hausgemachter Kartoffelstock und Saisongemüse
(auf Wunsch parfümieren wir den Kartoffelstock mit Trüffelöl)

Kornhaus – Dessert - Sinfonie

3 Gänge mit Vorspeise und Fisch	75
3 Gänge mit Vorspeise und Fleisch	85
4 Gänge	105
<i>Kartoffelstock mit Trüffelöl parfümiert</i>	<i>+ 3</i>

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Löwengang, Chardonnay Alto Adige doc Alois Lageder Alto Adige, Südtirol, Italien <i>Fruchtig duftend nach reifen exotischen Früchten, Butter und etwas Vanille. Mit reichem und komplexem Aroma; von burgundischen Stil mit delikater Holzaromatik</i>	89
rot	Il Carbonaione, Alta Valle della Greve igt Podere Poggio Scalette Toscana, Italien <i>Dunkles Purpurrot mit Violettreflexen. Sehr offenes, beeriges Bouquet mit Röst- holzaromatik.</i>	86

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 3

Morchelcrèmesuppe mit Artischocken

Saiblingfilets mit Prosecco-Schnittlauch-Schaum
auf frischem Spinat dazu Orangen-Pilawreis

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

Mariniertes Ananascarpaccio
mit Passionsfruchtmousse im Schokoladenkörnchen

3 Gänge mit Suppe und Fisch	60
3 Gänge mit Suppe und Fleisch	70
4 Gänge	92

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Haberle, Pinot bianco Alto Adige doc Alois Lageder Alto Adige, Südtirol, Italien <i>Feines, ausgesprochen fruchtiges, sortentypisches Aroma mit dezentem Holzton.</i>	54
rot	Volnay "Vieilles Vignes" ac Dom. Henri Delagrange et Fils Bourgogne, Frankreich <i>Dunkles Rot. In der Nase schön tiefe Frucht, Kirschen- und Beerendaroma. Zeigt Kraft und Temperament, feine Tannine.</i>	85

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 4

Toskanische Tomaten-Brotsuppe

Grillierte Riesencrevetten auf Limonenrisotto

Rindsschmorbraten an Chiantisauce dazu Polenta **oder** Kartoffelstock*

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit Joghurt- und Himbeersauce

3 Gänge mit Suppe und Fleisch	52
3 Gänge mit Riesencrevetten und Fleisch	71
4 Gänge	77

*Der Rindsschmorbraten wird mit der klassischen Garnitur "Burgunderart" serviert (mit Champignons, Speckwürfeln und glasierten Zwiebeln).

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Novaserra, Greco di Tufo docg Mastroberardino Campania, Italien <i>Ursprünglich und unvergleichlich charaktervoll aus dem Süden Italiens.</i>	54
rot	Cúmaro, Rosso Conero docg, Riserva Umani Ronchi Marche, Italien <i>Reife rote Früchte mit Würze. Harmonisch, voll, lang anhaltend. Viel Eleganz. Ein wahrer Genuss.</i>	61

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 5

Wolfsbarsch carpaccio an Basilikum-Rosenpfeffervinaigrette
serviert mit saisonalem Salatbouquet

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherry-Tomaten

Kalbfleischstreifen mit Pilzen und Kräutern dazu Tagliatelle und Zucchini

Leichtes Honig-Parfait mit Sesam-Tuilé

3 Gänge mit Carpaccio und Fleisch	64
3 Gänge mit Salat und Fleisch	58
4 Gänge	72

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Fontanelle, Sant'Antimo doc (Chardonnay – Barrique) Castello Banfi Toscana, Italien <i>Kräftiger Chardonnay mit Würze und Vanille. Perfekt mit geräuchertem Fisch und kräftig genug zum Kalb.</i>	51
rot	Rosso di Montalcino doc Castello Banfi Toscana, Italien <i>Der kleine Bruder des Brunellos. Würzig mit genügend Kraft.</i>	49

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 6

Strauchtomaten mit Büffelmilch-Mozzarella
mit frischem Basilikum an Balsamico-Dressing

Lachstranche auf Zucchetti mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern

Maispouardenbrust mit Oliven, Schalotten, Limetten und Estragon dazu Bratkartoffeln

Rotwein-Beerenkompott mit Vanilleglace

3 Gänge mit Salat und Fleisch	54
3 Gänge mit Salat und Fisch	56
4 Gänge	69

die passenden Weine 7,5dl-Flasche

weiss	Terre di Tufi – Toscana igt Teruzzi & Puthod Toscana, Italien <i>Ein sehr schöner frisch-fruchtiger Wein mit exotischen Nuancen. Gute Fülle und mittellanges Finale.</i>	58
rot	Merlot Lageder, Alto Adige doc Alois Lageder Alto Adige, Italien <i>Ein sehr gefälliger Wein mit duftigem, würzigem Bouquet</i>	49

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 7

Klare Linsensuppe mit Blattspinat und Zitrone

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit sautierten Waldpilzen

Gebratenes Lammnüsschen an Pommery-Senfsauce
dazu Rucola-Risotto und Saisongemüse

Panna Cotta mit Früchtecoulis

3 Gänge mit Suppe und Fleisch	55
3 Gänge mit Salat und Fleisch	59
4 Gänge	64

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Viña Esmeralda - Catalunya do Miguel Torres Catalunya, Spanien <i>Aromatischer Weisswein, der viel spanische Sonne gesehen hat</i>	45
rot	Manso de Velasco (Cabernet Sauvignon) Miguel Torres Curicó, Chile <i>Konzentriert, kraftvoll, tiefgründig. Ein typischer Cabernet mit südamerikanischem Feuer</i>	92

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Saisonale Angebote

Wir arbeiten mit frischen, saisongerechten Produkten. Gerne bieten wir Ihnen jeweils passend zur Saison folgende Gerichte an:

Winter

Vorspeisen

Wildschweinschinken mit in Portwein marinierten Feigen und Nüsslisalat	26
Rindscarpaccio mit schwarzem Trüffel	26
Geräucherte Entenbrust auf Kürbis-Honigsalat	18
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Lachs und Avocado	19
Grilliertes Gemüse mit Büffelmozzarella überbacken	16

Suppen

Sauerkraut – Prosecco Suppe	9
Trüffelschaumsuppe	14

Warme Vorspeise / Zwischengericht

Weissweinisotto mit schwarzem Trüffel	29
--	----

Hauptgänge

Sautiertes Kalbskotelette (350g) mit Salbei, Trüffelrisotto und Grilltomate	58
Rindsfilet Mignons mit Steinpilzduxelle, Bratkartoffeln	48
Sautierte Perlhuhnbrust an Honig – Ingwersauce mit Kartoffelstock und Gemüse	38
St. Petersfischfilet an Safransauce mit frischem Spinat und Pilaw – Reis	36

Desserts

Grand-Marnierparfait mit Orangencoulis	11
Marronimousse mit Rotweifeigenkompott	12

Frühling

Vorspeisen

Salat von grünen Spargeln mit Riesencrevetten	26
Salat von grünen Spargeln auf Lachs- Carpaccio	19
Carpaccio vom Thunfisch mit Basilikum – Vinaigrette	21

Suppe

Spargelcremesuppe	9
--------------------------	---

Warme Vorspeise / Zwischengericht

Bärlauchrisotto mit Büffelmozzarella	26
---	----

Hauptgänge

Poeliertes Kalbsfilet an Morchelsauce, mit Tagliatelle und Gemüse	56
Gebratene Lammhuft auf Ratatouille mit neuen Bratkartoffeln	37
Saiblingsfilet «Saltimbocca» mit Rohschinken und Salbei dazu Proseccorisotto und Spinat	36

Dessert

Rhabarber - Streuselkuchen mit Vanilleglace	11
--	----

S o m m e r

Vorspeisen

Rucolasalat mit Auberginenröllchen gefüllt mit Mozzarella	16
Rucolasalat mit Rohschinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse	18

Suppen

Zucchettisuppe mit Parmesan – Crostini	9
Melonen – Kaltschale mit Minze und Prosecco	9
Gazpacho (kalte, spanische Gemüsesuppe)	9

Hauptgänge

Kalbsschnitzel «Saltimbocca» mit Rohschinken und Salbei an Madeirasauce serviert mit Weissweinsrisotto und Broccoli	36
Grilliertes Rindspallard mit „Sauce Choron“, dazu gebackene Tomaten, Zucchini und Streichholzkartoffeln	36
Grilliertes Thunfischmedaillon auf mariniertem Gemüse an Tomatensauce dazu Basilikumreis	37

Desserts

Zitronen – Joghurtmousse mit Grapefruitsalat	11
Hausgemachtes Erdbeerparfait mit Früchten garniert	11

Herbst

Vorpeisen

Hausmarinierte, dünn geschnittene frische Steinpilze	20
mit Parmesanspänen und kaltgepresstem Olivenöl	
Herbstsalat mit Trauben, Waldpilzen, Croutons und gebratenem Speck	16
Marinierter Kürbis mit geräucherter Entenbrust	19

Suppen

Marronicremesuppe	9
mit Trüffelöl parfümiert	12
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9

Zwischengang / Hauptgang

Kürbisrisotto mit Rehgeschnetzelttem	28 / 38
---	---------

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet mit Calvadosauce, feine Nudeln und Gemüse	36
Grillierte Hirschkoteletten mit Steinpilzen *	42
Rehschnitzel an Wachholderbeerenrahmsauce *	38
Rehpfeffer *	34

**Sämtliche Wildgerichte werden serviert mit:*

hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und gefülltem Apfel

Desserts

Haselnussparfait mit Früchten	11
Marronimousse	10

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Kornhaus Stehcocktail 1

ab 25 Personen

als Buffet oder auf Platten serviert

Kalte Speisen

Parmesan vom Stück gebrochen
Gemüse mit verschiedenen Dip-Saucen
Marinierter Lachs auf Toast mit Dill
Frischkäsemousse auf Pumpernickel
Datteln mit Weichkäse gefüllt
Melonenwürfel mit Tessiner Rohschinken
Rassiger Pouletsalat im Löffel serviert

Warme Speisen

Baguette mit Grillgemüse
Chorizo auf Olivenbrot
Crostini misti (Auswahl: Tomaten, Oliven, Thon)
Ananaswürfel im Speckmantel
Gebratene Mini-Würstchen
Pouletfilet-Spiesschen mit Erdnusssauce
Mini-Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta
Gebackene Riesencrevetten mit Sojasauce

Süssspeisen

Opera (Mokkaschnitten mit Schokolade)
Cassisschnitte
Zitronencake
Brownies
Zuger Kirschtorte
Früchteplatte
Tiramisù

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Kornhaus Stehcocktail 2

ab 25 Personen

als Buffet oder auf Platten serviert

Kalte Speisen

Parmesan vom Stück gebrochen
Tomaten – Mozzarella - Spiesschen
Marinierter Lachs auf Toast mit Dill
Rohschinkentartar auf Toast
Crevettencocktail im Löffel serviert
Datteln mit Weichkäse gefüllt
Minibrötchen mit Salami und Käse

Warme Speisen

Gebratene Miniwürstchen
Pouletfilet-Spiesschen mit Erdnusssauce
Mini-Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta
Hackfleischbällchen an pikanter Tomaten-Kräutersauce
Roastbeef im Vollkornbrot
Gebackene Riesencrevetten mit Sojasauce
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat
Ananaswürfel im Speckmantel

Süssspeisen

Opera (Mokkaschnitten mit Schokolade)
Cassisschnitte
Zitronencake
Brownies
Zuger Kirschtorte
Früchteplatte
Tiramisù
Schokoladenmousse Pyramiden (hell und dunkel)

Kornhaus Buffet 1

ab 50 Personen

Vorspeisen

Blattsalate

Verschiedene Salate von Gemüse und Hülsenfrüchten

Tomatensalat mit Büffelmilch-Mozzarella **oder** Griechischer Salat

Calamares-Salat mit Kräutervinaigrette **oder** Meeresfrüchtesalat mit Balsamico

Antipastigemüse: Grillierte Pilze, Artischocken, Tomaten, Zucchini, Peperoni und Auberginen

Melone mit Tessiner Rohschinken

Verschiedene geräucherte Fische

Terrine (nach Saison)

Vitello tonnato **oder** Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Rucicola

Kürbissuppe **oder** Gazpacho **oder** Suppe nach Wahl (nach Saison)

Hauptgänge

Saiblingfilets an Champagnersauce mit Schnittlauch

Knuspriger Kalbsbraten mit Marsalajus

Maispoularde mit Estragon und Limone

Risotto mit Steinpilzen und Mascarpone **oder** Ricotta Ravioli an Salbeibutter

Basilikum-Pilawreis

Kleine Kartoffeln mit Thymian gebraten

Gemüsesinfonie

Dessert

Spiegel mit verschiedenen frischen, aufgeschnittenen Früchten

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Cakeauswahl (Pistazien, Zitronen und Mohn)

Verschiedene Glacen und Sorbets

Gebrannte Crème

Früchtestrudel

Friandises

Panna Cotta

Tiramisù

Käseplatte mit 4 verschiedenen Käsen und klassischer Garnitur

78
+ 6

Kornhaus Buffet 2

ab 50 Personen

Vorspeisen

Blattsalate

Verschiedene Salate von Gemüse und Hülsenfrüchten

Tomatensalat mit Büffelmilch-Mozzarella **oder** Griechischer Salat

Antipastigemüse: Grillierte Pilze, Artischocken, Tomaten, Zucchetti, Peperoni und Auberginen

Terrine (nach Saison)

Vitello tonnato

Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Ruccola

Melone mit Tessiner Rohschinken

Scampisalat mit Stangensellerie und Koriander

Meeresfrüchtesalat mit Balsamico

Verschiedene geräucherte Fische

Marinierter Lachs und Wolfsbarsch mit Chili, Zitronensaft und Öl

Hauptgänge

Sautierte Wolfsbarschfilets mit Rosmarin und Oliven

Rosa gebratenes Roastbeef mit rassisiger Sauce Béarnaise

Perlhuhnbrust mit Waldpilzrahmsauce

Risotto mit grilliertem Gemüse **oder** Risotto nach Saison

Kartoffelgratin

Ratatouille provençale **oder** Gemüsesinfonie

Desserts

Spiegel mit verschiedenen frischen, aufgeschnittenen Früchten

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Cakeauswahl (Pistazien, Zitrone und Mohn)

Verschiedene Glacen und Sorbets

Panna Cotta

Operaschnitten, Cassistimbale, Brownies,

Früchtestreuselkuchen, Apfelstrudel mit Zimt

Mascarpone-Früchte-Roulade

Crème Caramel

Tiramisù

Käseplatte mit 4 verschiedenen Käsen und klassischer Garnitur

92

+ 6

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Informationen aus der Küche

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fische und Meeresfrüchte von erster Qualität.

Olio extra vergine di Toscana : Naturreines, kaltgepresstes Olivenöl gehört unzertrennlich zu unserer Küche.

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage **glutenfreie** Gerichte an.

Die Menus und Gerichte können beliebig kombiniert, erweitert oder reduziert werden.
Gerne teilen wir Ihnen die Preise auf Anfrage mit.

Fleisch-Provenienzen

Geflügel	Frankreich
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz
Reh	Österreich
Hirsch	Neuseeland

Degustationen & Gruppenevents

Finden Sie den passenden Event für Ihren Teamausflug, Kundenbesuch oder privaten Anlass.

Sämtliche Anlässe sind für Gruppen ab 6 bis 12 Personen ideal und finden in unserer Vinothek oder auf der Galerie Bar statt.

Weindegustation

Erfahren Sie mehr über das Kornhaus und die Weine aus unserer Vinothek. Unser Sommelier erklärt Ihnen mehr über die fachmännische Verkostung und die Herstellung des Weines.

Beispiel einer Degustation

„Giro d'Italia – eine Reise durch Italien vom Norden in den Süden

(inklusive 5 verschiedene Weine, Mineralwasser und fachmännische Erklärungen)

Kosten: CHF 55 pro Person

Dauer: ca. 60 Minuten

Barmixkurs

Lernen Sie die Zubereitung von trendigen Drinks und beliebten Klassikern. Erweitern Ihr Spirituosen-Fachwissen und geniessen Sie zum Schluss Ihre eigenen Kreationen.

Beispiel eines Barmixkurses

Zubereitung von 5 verschiedenen Getränken und Probieren der eigenen Kreationen unter der Leitung unseres Chef de Bars. Wählen Sie unter der Rubrik „Classic Cocktail“, „Fancy Cocktails“ oder „Mixed Cocktails“.

Kosten: CHF 60 pro Person

Dauer: ca. 90 Minuten

Whisky und Grand Cru Schokolade

Geniessen Sie ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis in einzigartigem Ambiente - in unserer Vinothek oder auf der Kornhaus g a l e r i e.

Unser Whiskyspezialist entführt Sie in die Welt der Single Malts aus Schottland. Passend dazu servieren wir Ihnen feinste Grand cru Schokolade.

Beispiel einer Degustation

„Eine schottische Rundreise“ mit Whiskys von mild bis torfig, rauchig

(inkl. 5-6 verschiedene Whiskys, Schokolade und fachmännischer Verkostung und Erklärungen)

Kosten: ab CHF 65 pro Person (je nach Auswahl und Anzahl)

Dauer: ca. 75 Minuten

Unsere Angebote lassen sich wunderbar mit einem Aperitif verbinden. Gerne passen wir das Angebot auch nach Ihren Wünschen an. Bitte geben Sie uns Ihre Vorstellungen bekannt.

Ein Auszug aus unserem W e i n k e l l e r

Weissweine

Schweiz

Médinette – Dézaley grand cru, Lavaux aoc 72
Louis Bovard
Lavaux, Schweiz
Mineralische Note mit Aromen von Zitrusfrüchten, saftig frisch im Gaumen.

Italien

Löwengang, Chardonnay Alto Adige doc 89
Alois Lageder
Südtirol, Italien
Duft von Vanille, begleitet von einer frischen Säure und einer feinen Holznote.

Spanien

Fransola, Penedès do 62
Miguel Torres
Penedès, Spanien
*Einer der schönsten spanischen Sauvignon Blancs.
Viel Frucht, viel Sonne, ausgeglichen und sehr angenehm zu trinken.*

Rotweine

Italien

Riserva di Costasera – Amarone della Valpolicella doc, Riserva 88
Masi
Veneto, Italien
*Aromen von reifen Pflaumen und süssen Gewürzen.
Eine Komposition süss-reifer Früchte, lang im Abgang.*

Marchese Antinori, Chianti classico docg, Riserva 74
Antinori
Toscana, Italien
Klassischer Chianti mit einer modernen Barriquenote.

Rosso di Montalcino doc 49
Castella Banfi
Toscana, Italien
Kräftiger, fruchtbetonter Wein. Ein vielseitiger Begleiter zu Speisen aller Art.

Spanien

Mas la Plana, Penedès do (Cabernet Sauvignon) 110
Miguel Torres
Penedès, Spanien
Gehaltvoller Wein mit Beeren- und Holzaromen.

Gerne senden wir Ihnen unsere Weinkarte mit dem kompletten Angebot.
Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Alkoholfreie Getränke und Bier

Mineralwasser

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	33cl	4.7
Rivella rot, blau und grün	33cl	4.7
Apfelsaft	33cl	4.7
Schweppes Tonic	20cl	4.7
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.7
Orangensaft, Liter	100cl	12.5
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50cl	5.5
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	50cl	5.5
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	100cl	9.5
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	100cl	9.5

Bier

Berner Müntschi	33cl	7
Erdinger Weissbier	33cl	6
Clausthaler (ohne Alkohol)	33cl	5
Braugold im Offenausschank (nur im Keller)	25cl	4.8

Kaffee/Tee

Espresso, Ristretto		4.2
Café Crème		4.2
Cappuccino		4.7
Caffè latte		4.7
Tee (verschiedene Sorten)		4.7

kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Anreise

Entfernungen / Anfahrtszeiten :	km	Bahn	Auto
ab Flughafen Bern/Belp (Belpmoos)	15 km		15 Min.
ab Flughafen Zürich/Kloten (Unique Airport)	126 km	1 h 20 Min.	1 h 30 Min.
ab Flughafen Genf (International Airport)	170 km	1 h 55 Min.	1 h 55 Min.
ab Flughafen Basel/Mulhouse (Euro Airport)	98 km	1 h 20 Min.	1 h 10 Min.
ab Chiasso	300 km	4 h 30 Min.	3 h 20 Min.
ab Luzern	110 km	1 h 45 Min.	1 h 20 Min.

Das Kornhaus befindet sich mitten in der Stadt Bern, am Kornhausplatz, eine knappe Fussminute vom Zytglogge-Turm. Ob zu Fuss, mit dem Tram oder Bus, wir sind schnell und einfach zu erreichen.

Situationsplan



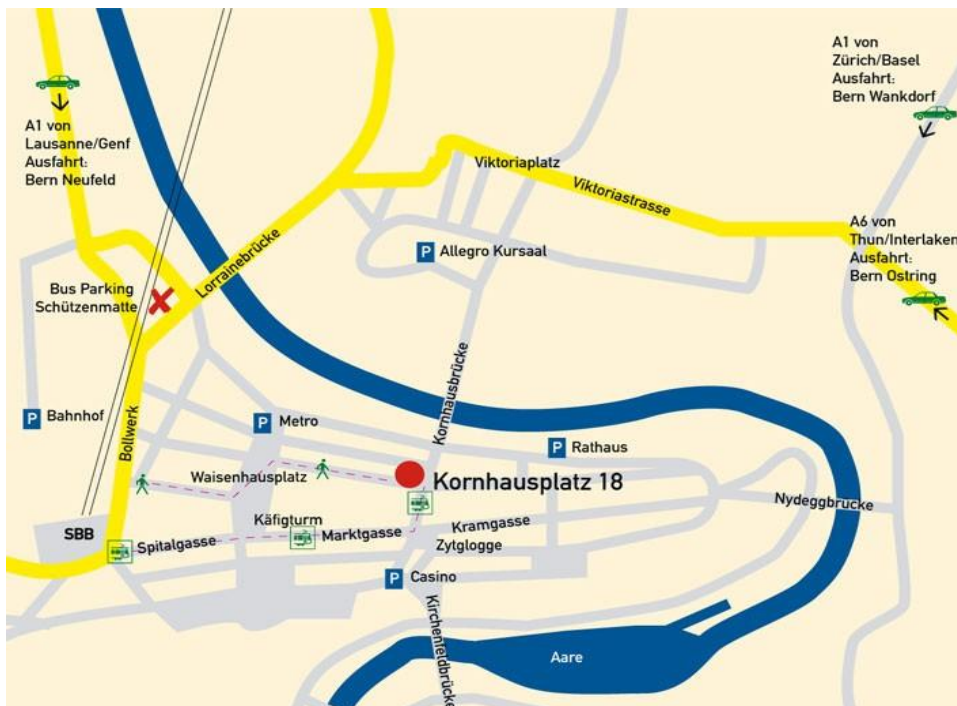
Zufahrt mit dem Auto:
Parkleitsysteme ab Autobahnausfahrten beachten – Parkhaus – KORNHAUS



Öffentlicher Verkehr Tram und Bus:
Tram Nr. 9 ab Bahnhof (Richtung Guisanplatz) – Zytglogge – KORNHAUS

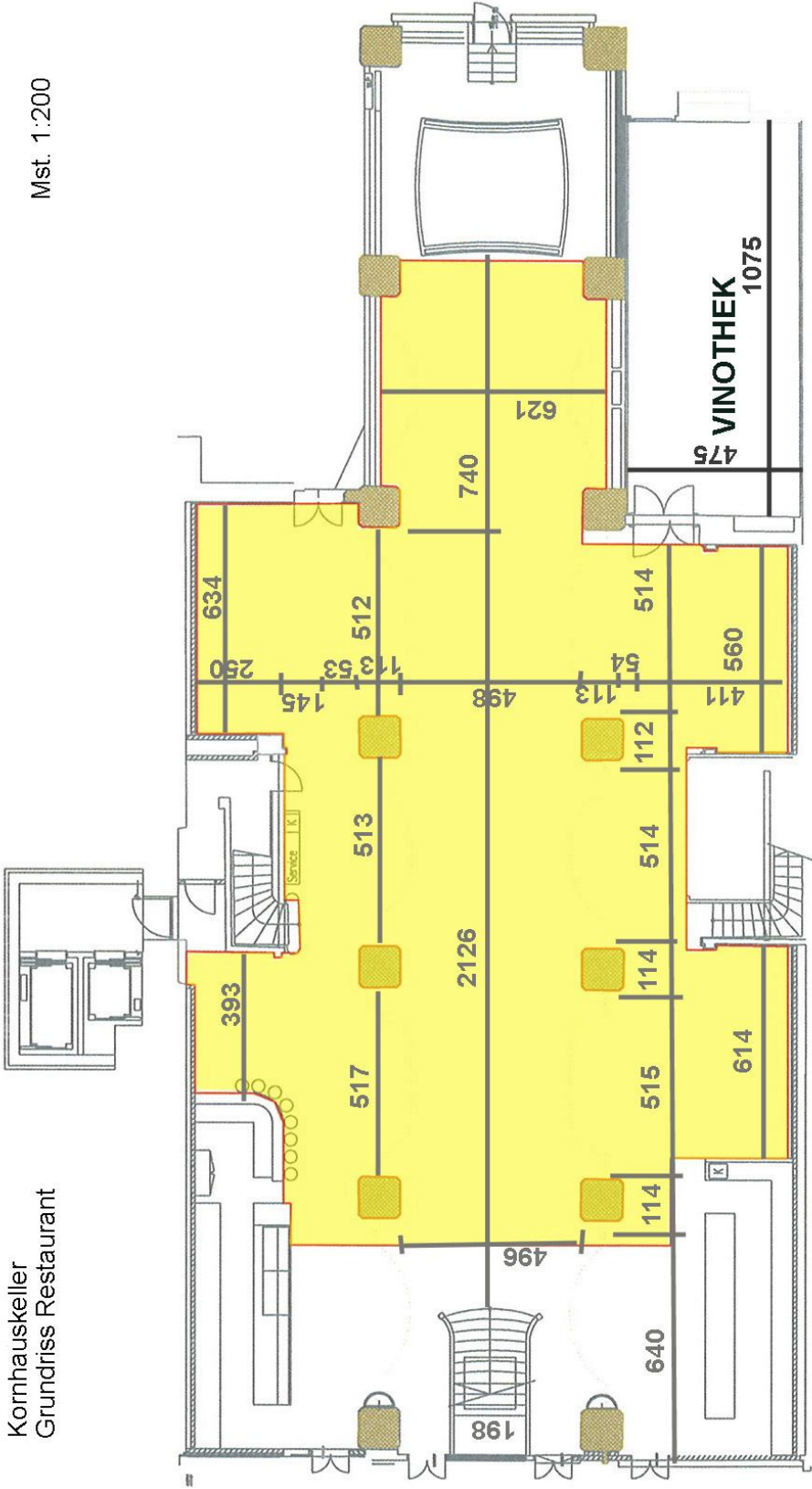


Fussweg ab Hauptbahnhof:
Ausgang Neugengasse – Neugengasse – Waisenhausplatz – Zeughausgasse – KORNHAUS



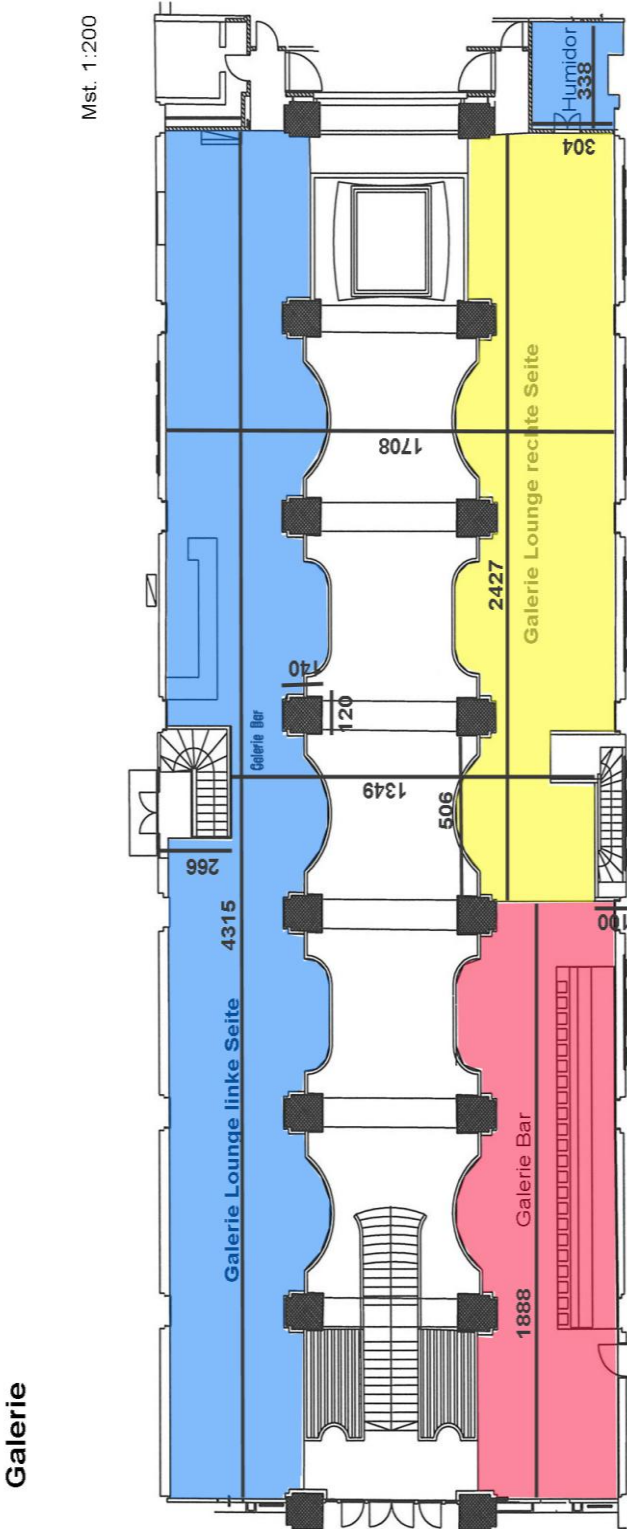
kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Grundriss Kornhauskeller



kornhaus c a f é
kornhaus k e l l e r

Grundriss Galerie Bar



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservierungsbestätigung.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Ab zwei Werktagen vor dem Anlass verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

Wartezeiten und MitarbeiterInnen

Als ordentliche Servicezeiten gelten Mo.-So. bis 3.00 h. Dauert eine Veranstaltung länger, gelten diese Zeiten als Überzeiten.

Diese Serviceleistung kann zum jeweiligen Stundens-Ansatz pro eingesetztem Mitarbeiter wie folgt verrechnet

- Chef de Service	pro Std. CHF 45.-
- Servicemitarbeiter	pro Std. CHF 35.-
- Küchenchef	pro Std. CHF 45.-
- Koch	pro Std. CHF 35.-
- Officemitarbeiter	pro Std. CHF 25.-

Eine allfällige Überzeitbewilligung geht auf Kosten des Veranstalters (ca. CHF 250.-).

Anzahlung

Das Kornhaus kann bei Vertragsabschluss eine angemessene Vorauszahlung in der Höhe eines Drittels des ungefähr zu erwartenden Umsatzes verlangen. Die Reservierung ist erst mit Eintreffen der Vorauszahlung verbindlich. Allfällig anfallende Annullierungskosten werden mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Die Differenz wird dem Veranstalter gutgeschrieben.

Annullierungsbedingungen

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Kornhaus, ohne anders lautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebeschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehenden Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten (Basis: zu diesem Zeitpunkt bekannte Personenzahl). Hierbei gelten folgende Ansätze:

- bis 1 Monat vor Veranstaltung	= keine Kosten
- bis 14 Tage vor Veranstaltung	= 45 %
- bis 7 Tage vor Veranstaltung	= 60 %
- bis 3 Tage vor Veranstaltung	= 100 %

Wird der annullierte Anlass innerhalb eines Jahres ab abgesetztem Veranstaltungsdatum doch noch im Kornhaus durchgeführt, werden dem Veranstalter 50 % der Annullierungskosten gutgeschrieben.

Annullierungsbedingungen bei Exklusivanlässen

(Basis: in % der Mindestumsatzgarantie) Bei der exklusiven Miete des Kellers und / oder Galerie gelten folgende Ansätze:

- bis 2 Monate vor Veranstaltung	= keine Kosten
- bis 1 Monat vor Veranstaltung	= 50 %
- bis 14 Tage vor Veranstaltung	= 75 %
- bis 3 Tage vor Veranstaltung	= 100 %

Wird der annullierte Anlass innerhalb eines Jahres ab abgesetztem Veranstaltungsdatum doch noch im Kornhaus durchgeführt, werden dem Veranstalter 50 % der Annullierungskosten gutgeschrieben.

Preise

Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Werbung

Das Aufkleben von Plakaten usw. an Fassaden, Säulen, Wänden, Fenstern und Durchgängen ist nicht erlaubt.

Bewilligungen der Feuerpolizei

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Die Notausgänge sind stets freizuhalten.

Bewachung der Eingänge

Bei Freinächten, Bühnen- und Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten hierfür sowie die Verpflegungskosten bei einem Einsatz von über 5 Stunden werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der verantwortliche Organisator verpflichtet, dem diensthabenden Chef de Service den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Kornhaus lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

Heizung und Strom

Alle Benützer der Räumlichkeiten werden zum sparsamen Gebrauch von Strom und Beleuchtung angehalten. Mehrkosten für Heizung und Strom sind vom Veranstalter nach Aufwand zu bezahlen.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart. Dem Kornhaus steht es jedoch frei, auch am Wohnort bzw. Sitz des Bestellers zu klagen.

Bern, 2016