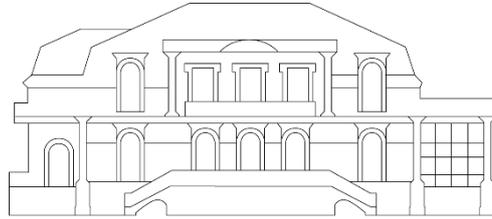


Herzlich Willkommen



Haus der Universität

Ihre Gastgeberin, die gebürtige Bernerin Nicki, sorgt gemeinsam mit ihrem Team dafür, dass Sie sich bei uns wie zuhause fühlen.

Unterstützt wird sie dabei von Küchenchef Simon Altin und seinem Team, die für sie eine reiche Auswahl an saisonalen Gerichten kreieren und frisch zubereiten. Dabei setzen wir auf erlesene Zutaten aus der Region.

Als Teil der ZFV-Unternehmungen, engagieren wir uns für klimafreundliche und ausgewogene Ernährung, was sich nicht zuletzt in der attraktiven Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten zeigt. Geniessen Sie einen Lunch auf unserer herrlichen Terrasse, einen Aperó oder ein unvergessliches Dinner unter barocken Kronleuchtern – Wir kredenzen Ihnen unvergessliche Momente.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Nicki-Martina Kurzo

Business-Lunch

Gurken Kaltschale

Rinds Entrecôte

Jus | Gemüsebouquet | Kartoffelgratin

oder

Bunter Salatteller

Vegetarische Samosas | Hausdressing | Dip

Erdbeerglace | Beerensauce

3-Gang Business Lunch CHF 46.50

2-Gang Business Lunch CHF 40.00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.



Haus der Universität

Speisekarte

Vorspeisen

Feldsalat Micro Leaves Hausdressing	9.00
Komprimierte Wassermelone Feta Limettendressing	13.50
Burrata Cherrytomaten Basilikum-Öl Focaccia-Brot	14.50

Hauptgänge

Zander-Knusperli Safranmayo Blattsalat Hausdressing	27.50
Kalbs Paillard Kräuter Hollandaise Berner Frites Gemüse	35.50
Arancini Baby Randen Cherrytomaten Parmesan	25.00

Desserts

Apfeltörtchen Zitronenrahm	8.50
Glutenfreier Schokoladenkuchen Aprikosen Sorbet	10.50
Tagesdessert	9.00

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.



Haus der Universität

Deklaration

Unsere Philosophie

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmittel den Vorzug.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz und bis auf einige Ausnahmen aus der Muttertierhaltung.

Fische und Krustentiere kommen aus Zuchten aus der Schweiz.

Der Swiss Alpine Lachs aus der Lostallo Zucht im Graubünden und der Zander 51 aus der Gotthard Basis Station.

Wir verarbeiten nur Eier aus der Freilandhaltung.

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, Zürich

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.



Haus der Universität