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 Apero 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

HdU-Brunch

Wir lassen eine Tradition wieder aufleben und begrüssen Sie in Zukunft alle zwei Monate zu einem feinen HdU-Brunch.

Sie dürfen sich über ein schönes Brunch-Buffet freuen mit allerlei hausgemachten und regionalen Leckereien kalt und warm. Die Eierspeisen dürfen Sie gleich direkt bei unseren Servicemitarbeitenden bestellen.

Säfte, Kaffee sowie warme Getränke und Wasser à discretion.

Begrüsst werden Sie mit einem feinen Glas Brivio Brut Spumante.

So startet man gerne in einen Sonntag.

Wir empfehlen Ihnen, sich schnell einen Platz zu reservieren! Ich und mein Team freuen sich schon sehr auf Ihren Besuch.

Preis: CHF 54.90 pro Person



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

Brunch Daten 2023 & 2024

Adventsbrunch Sonntag, 10. Dezember 2023

Winterbrunch Sonntag, 21. Januar 2024

Frühlingsbrunch Sonntag, 10. März 2024

Muttertagsbrunch Sonntag, 12. Mai 2024

Sommerbrunch Sonntag, 25. August 2024

Herbstbrunch Sonntag, 20. Oktober 2024

Adventsbrunch Sonntag, 15. Dezember 2024

Bis bald, bei uns im HdU!



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.

