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

Business-Lunch

Blattsalat
Hausdressing | Croûtons | Micro Leaves
***

Kalbspiccata
Jus | Bärlauchrisotto | Cherry Tomaten

oder

Halloumi
Gemüsesalat | Zitronen-Petersiliendip | Knoblauchbrot
***

Orangencreme & Brownie-Crumble

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

	CHF
Nüsslisalat | Hausdressing | Ei | Speck	15.50
Steinpilzsuppe	13.00
Business-Lunch Vorspeise	9.50

Hauptgänge

Tatar vom Rindsfilet *Hollandaise | Baguette*	38.00 / 25.00
Mit Pommes | Mit Calvados, Cognac oder Whisky	+ 5.00
Rindsfilet Stroganoff *Pilawreis | Gemüsewürfel*	42.00
Schlössli-Shrimp & Swiss Alpin Lachs Ravioli *Hollandaise | Rauch-Peperoni Coulis*	48.00 / 35.00
Strangolapreti *Tomaten Sugo | Salbeibutter*	28.50

Desserts

Tagesdessert	9.50
Willisauerparfait | Sauerkirsch Coulis | Apfelchip	12.50

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.
Unser frisches Brot wird von Bohnebluest hergestellt und die Brötchen wie auch Gipfeli sind von Hiestand.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

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