

Haus der Universität Bern

Tagen & Feiern

Zwischen alten Baumbeständen und ausladenden Wiesenflächen erhebt sich mitten im Kocher- Park die Kocher-Villa mit ihrem Jahrhunderte alten Gemäuer, der grossen, geschweiften Terrasse und den herrschaftlichen

Rundbogenfenstern. Im Innern des Gebäudes setzt sich die unvergängliche Eleganz dieser alt- ehrwürdigen Villa nahtlos fort.



Jeder Raum ist ein Unikat mit einem eigenständigen Charakter irgendwo zwischen Neubarock und Pariser Beaux-Arts. Als Haus der Universität bildet die Kocher-Villa heute ein Zentrum universitärer Begegnung und eine Stätte des Gesprächs über die Fach- und Fakultätsgrenzen hinweg.

Herzlich Willkommen im Haus der Universität

Unsere Philosophie

Wir bieten Ihnen eine frische, unkomplizierte Küche an und gehen flexibel auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein.

Unsere Küchencrew rund um Christian Helbig kocht täglich frisch vor Ort mit saisonalen Produkten von lokalen Lieferanten. Sie kreieren täglich ein neues, attraktives Tagesangebot und bieten Ihnen eine kleine Auswahl an beliebten Klassikern von der à la carte Karte.

Die Preise gelten für das Jahr 2024, wir behalten uns vor, die Preise für das Jahr 2025 anzupassen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation eines Anlasses und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot für Sie und Ihre Gäste zusammen.

Das Team vom Haus der Universität freut sich schon sehr auf Ihren Besuch bei uns!



Ihre Gastgeberin Nicki-Martina Kurzo & Team

Inhalt

Saisonale Menus:.....	4
Speisen zum Zusammenstellen	6
Grillplausch	8
Apéro	9
Warme Häppchen	9
Warme Spezialitäten.....	9
Warme Häppchen	10
Süsse Versuchungen	10
Apéro Riche.....	10
Deklaration der Speisen.....	11
Unsere Räumlichkeiten.....	12
Platzangebot im Erdgeschoss und Draussen	12
Seminare.....	13
Übersicht der Seminarräumlichkeiten	13
Unsere Pauschalen	14
Getränke	15
Mineralwasser & Süssgetränke.....	15
Bier.....	15
Warme Getränke.....	15
Organisatorische Hinweise	16
Allgemeine Geschäftsbedingungen	17

Saisonale Menus:

Mit viel Liebe zum Detail für Sie von unserem Küchenchef zusammengestellt.
Sie dürfen sich aus den bestehenden Menus und der Speisenauswahl ein Menu nach Ihren Vorlieben und Wünschen zusammenstellen.

Frühlingsmenü

Amuse-Bouche

Kräutersalat | Zitronen-Mascarpone-Dressing

12.00

Weissweinschaumsuppe | Blätterteig | Sauerampfer

12.00

Vegetarisch:

Venere Arancini | Spargeln | Karotten-Ingwer-Coulis

35.00 | 23.50

Fisch:

Zanderfilet | Safransauce | Süsskartoffelstampf | Spargeln

45.00

Zitronengras Panna cotta | Rhabarber Coulis

13.50

4-Gang Menu Fisch zu CHF 82.50 | Menu Vegetarisch zu CHF 72.50

5-Gang Menu zu CHF 106.00

Sommermenu

Amuse-Bouche

Swiss Alpin Lachs Tataki | Sojaperlen | Kimchi-Dressing

24.00

Tomaten-Nektarinen-Gazpacho | Halloumi-Spiess

12.00

Vegetarisch:

Auberginen – Zucchini Törtchen | Gehobeltes Gemüse

Kräuter-Crème fraiche

34.00 | 22.50

Fleisch:

Maispoularde | Ratatouille | Thymianjus | Neue Bratkartoffeln

39.50

Erdbeer Tiramisu | Limetten-Sorbet

13.50

4-Gang Menu Fleisch zu CHF 89.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 83.50

5-Gang Menu zu CHF 111.50

Herbstmenu

Amuse-Bouche

Nüsslersalat | Kürbisragout & Kerne | Hausdressing

15.50

Pfifferling-Schaum-Suppe | Roggenbrot Chips

15.00

Vegetarisch:

Weisschimmelkäse | Brickteig | Rosenkohl-Risotto

32.00 | 20.50

Fleisch:

Hirschfilet | Honig-Rahmsauce | Herbst Garnitur | Spätzli

44.00

Maronen Mille-Feuille | Mandarinsalat

14.50

4- Gang Menu Fleisch zu CHF 89.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 77.00

5-Gang Menu zu CHF 109.50

Wintermenu

Amuse-Bouche

Feldsalat | Marroni-Falafel | Safran-Topinambur-Püree

20.50

Süskartoffel-Ingwer-Suppe

12.00

Vegetarisch:

Puschlaver Pizzoccheri | Wirz | Kartoffel | Rezenter Bergkäse

36.00 | 26.50

Fleisch:

Rinds Entrecôte | Kartoffelgratin | Kräuterseitling | Baby Randen

45.00

Variation aus der Schokolade

14.50

Menu Fleisch zu CHF 92.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 83.00

5-Gang Menu zu CHF 118.50

Speisen zum Zusammenstellen

Gerne dürfen Sie sich Ihr eigenes Menu aus den folgenden Speisen kreieren.

Fehlt Ihnen etwas bestimmtes? Möchten Sie zusätzliche Gänge?
Unser Küchenchef mit seiner Crew geht auf Ihre Wünsche ein.

Kalte Vorspeise

Rindstatar Butter Brot & Garnitur	CHF 24.50
Saisonaler Blattsalat Gemüse Hausdressing Croûtons	CHF 12.00
Lauwarmer Grillgemüsesalat Schaffhauser Shrimps Wasabi-Dressing	CHF 21.50
Ohne Shrimps	CHF 17.50
Auberginen – Zucchini Törtchen Gehobeltes Gemüse Kräuter-Crème Fraîche	CHF 22.50
Antipasti Variation Oliven Burrata Bruschetta	CHF 23.50
Vitello Tonnato Knuspermantel Riesen Kapern Rosmarinbrot Chips Salatbukett	CHF 21.50

Suppe

Saisonale Gemüsecrème	CHF 12.00
Kartoffelcrème Majoran Croûtons	CHF 12.50
Topinambur Suppe Ingwer Chips Chili Öl (Winter)	CHF 12.50
Tomatenkaltschale Gurkensorbet Sojaperlen Basilikum (Sommer)	CHF 16.50

Hauptgang Fleisch & Fisch

Maispoularde Oliven-Zitronensud Broccoli-Taboulé Salat	CHF	42.00
Rindsfilet Café de Paris Kartoffelgratin Gemüsebouquet	CHF	55.00
Kalbsfilet Cognacjus Safran Risotto Cherry-Tomatenragout	CHF	59.00
Kalbs Steak vom Grill Morchelrahmsauce Blauer Kartoffelstampf 2erlei Karotten	CHF	48.50
Lammstelze Rosmarinjus Polenta Gemüsebouquet	CHF	52.00
Saibling Limonensauce Weissweinsrisotto Babyspinat	CHF	45.00

Hauptgang Vegetarisch & Vegan

Venere Arancini Caponata Siciliana Safransauce	CHF	35.00
Zucchetti Röllchen Frühlingszwiebeln Burrata Getrocknete Tomaten Polenta	CHF	29.50
Saisonales Risotto Pilze Cherrytomaten	CHF	34.50
Kräuter Crêpes Ratatouille Gemüse Crème Double Parmesan	CHF	32.50
Gelbes Curry Kartoffel Spinat Saisonales Gemüse Basmatireis Joghurtminzsauce (Vegan)	CHF	35.00

Dessert

Hausgemachter Brownie Vanilleglace	CHF	12.50
Panna Cotta Saisonales Fruchtpulp	CHF	11.50
Schwarzwälder Kirsch Törtchen Weckglas Obstwasser Truffes	CHF	14.50
Saisonales Dessertbuffet Zusätzlich mit einer Käseplatte vom Jumi	CHF	26.50 32.50
Saisonale Trilogie	CHF	15.50
Kaffee Gourmand 2 Hausgemachte Truffes	CHF	8.10

Grillplausch

Im Sommer, auf unserer wunderbaren Terrasse ab 20 Personen.

Was gibt es Schöneres als an einem sonnigen Mittag oder Abend, gemeinsam mit Freunden an einem Grillplausch teilzunehmen.

Reichhaltiges Salatbuffet, Brotkorb

Poulet, Kalb und Rindfleisch, an hauseigener Marinade

Würste von der Metzgerei Simperl

(250 Gramm Fleisch pro Person)

Kartoffelgratin

Verschiedene, hausgemachte Saucen & Café de Paris

Bunte Dessertauswahl

CHF 77.50 pro Person

Apéro

Anbei eine Auswahl von unseren feinen Häppchen. Der Preis ist pro Portion und Person und ab 10 Personen erhältlich.
Gerne dürfen Sie sich Ihren Aperitif in der Menge und Grösse gleich selbst zusammenstellen. Benötigen Sie Hilfe? Wir sind Ihnen behilflich.

Warme Häppchen

Pro Person & Portion

Nussmischung & Chips	CHF 5.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	CHF 5.50
Hartkäsebruch und Oliven	CHF 5.50
Grissini & Rohschinken	CHF 5.50
Mini Sandwiches Käse oder Rohschinken	CHF 5.50
Hummus Trio mit Focaccia Brot	CHF 5.50
Saisonaler Salat Weckglas Hausdressing	CHF 5.50
Gemüse-Tatar Pumpernickel (Vegan)	CHF 5.50
Crostini zur Auswahl: <i>Rindstatar / Lachstatar / Antipasti / Freiland Eier Gurkentatar / Avocado-Tomaten Tatar</i>	CHF 5.50

Warme Spezialitäten

Pro Person & Portion

Kalbsgeschnetzeltes Rösti Krokette	CHF 9.50
Saibling Limonen-Sauce Risotto	CHF 9.50

Warme Häppchen

Pro Person & Portion

Saisonale Süsschen im Shotglas

CHF 5.50

Schinkengipfeli

CHF 5.50

Käseküchlein | Spinatküchlein

CHF 5.50

Datteln | Speckmantel

CHF 5.50

Flammkuchen

CHF 5.50

Pouletbites Pankomehl | Haussauce

CHF 5.50

Vegetarische Samosa | Joghurt-Minze Dip

CHF 5.50

Saisonales Risotto

CHF 5.50

Meatballs | Haussauce

CHF 5.50

Süsse Versuchungen

Pro Person & Portion

Brownie

CHF 5.50

Schokoladenmousse

CHF 5.50

Friandises

CHF 5.50

Fruchtspiessli | Fruchtsalat

CHF 5.50

Apéro Riche

Pro Person & Portion

4 kalte Häppchen, 4 warme Häppchen, 3 Süsse Versuchungen zur freien Auswahl

CHF 65.00

Wünschen Sie einen Stehlunch? Oder einen Apéro, ganz auf Ihre Wünsche zugeschnitten zu einem bestimmten Budget?
Wir erstellen für Sie gerne eine persönliche Offerte.

Deklaration der Speisen

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 Lostalpo Zucht im Graubünden und der Zander 51 aus der Gotthard Basis Station.

Wir verarbeiten nur Eier aus der Freilandhaltung.

Unser frisches Brot wird von Bohnenbrot 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.



Unsere Räumlichkeiten

Platzangebot im Erdgeschoss und Draussen

Raum	Geschoss	Fläche (qm)	Sitzplätze	Stehplatz
Restaurant	EG	53	30	50
Petit Restaurant	EG	23	10	-
Petit Salon	EG	13	8	-
Petit Lounge	EG	31	14	20
Bar	EG	26	8	20
Balkon EG	EG	25	8	20
Terrasse	EG	-	50	120
Veranda	EG	45	20	40

Das Restaurant ist von Montag – Freitag, 09:00 – 17:00 Uhr geöffnet.





Mittags verwöhnen wir Sie mit einem feinen 3-Gang Businesslunch zu CHF 46.50 und einem kleinen und feinen à la carte Angebot.

Unsere heimelige Bar und die Terrasse bei Sonnenschein eignet sich hervorragend für eine Tasse Kaffee oder ein schönes Glas Wein zum Apéro.

Seminare

Übersicht der Seminarräumlichkeiten

Bestuhlungsoptionen und Preise

Raum	Lage	Fläche m2	Tageslicht	Konzert 	Seminar 	U-Form 	Block 	Miete Ganzer Tag Extern	Miete ½ Tag Vor- Nachmittag Extern	Miete Ganzer Tag UNI-Bern	Miete ½ Tag Vor- Nachmittag UNI-Bern
Seminarraum UG	UG	72	wenig	60	30	24	20	CHF 750.00	CHF 600.00	CHF 600.00	CHF 450.00
Seminarraum OG	OG	48	ja	30	18	20	16	CHF 500.00	CHF 400.00	CHF 400.00	CHF 300.00
Gruppenraum Dialog Süd	OG	17	ja	-	-	-	6	CHF 120.00	CHF 90.00	CHF 100.00	CHF 75.00
Gruppenraum Dialog West	OG	23	ja	-	-	8	10	CHF 180.00	CHF 135.00	CHF 150.00	CHF 120.00
Gruppenraum Dialog Nord	OG	30	ja	-	-	-	10	CHF 240.00	CHF 180.00	CHF 200.00	CHF 150.00

Die Räumlichkeiten im Obergeschoss können auf Wunsch mit einem Flatscreen vorbereitet werden.

Unser Seminarraum im Untergeschoss ist mit einer modernen Hybridanlage ausgestattet und der Beamer projiziert direkt an die weisse Wand.

Zusätzliches Equipment zur Miete:

Material	1 Tag	1/2 Tag Vor- Nachmittag
Flipchart	20.00	15.00
Pinwand mit Whiteboard	20.00	15.00
Moderatorenkoffer	25.00	20.00
Flatscreen	120.00	70.00

Unsere Pauschalen

Als Seminargast in unserem Haus profitieren Sie von speziellen Konditionen zur Verpflegung. Die Pauschalen sind exklusiv Saalmiete.

	Ganzer Tag Extern	1/2 Tag Vor- Nachmittag Extern	Ganzer Tag UNI-Bern	1/2 Tag Vor- Nachmittag UNI-Bern
Seminarpauschale Kaffeestation: Auf der Etage bestückt mit Früchten, Säften, Kaffee & Tee à discrétion, Gipfeli am Morgen, Gebäck am Nachmittag Mittagessen: 3-Gang Business-Lunch Fleisch oder Vegi Wasser Kaffee Wasser à discretion im Plenarraum Exkl. Saalmiete	80.00	68.00	70.00	60.00
Sitzungspauschale Kaffeestation: Auf der Etage bestückt mit Früchten, Säften, Kaffee & Tee à discrétion, Gipfeli am Morgen, Gebäck am Nachmittag Wasser à discretion im Plenarraum Exkl. Saalmiete		25.00		21.00

Getränke

Mineralwasser & Süssgetränke

«Bärner» Trinkwasser vom Zapfhahn mit ohne Kohlensäure	100cl	CHF 5.50
Hausgemachter Eistee	100cl	CHF 11.50
Coca Cola Cola Zero Apfelschorle	33cl	CHF 5.00
Fever Tree Tonic Ginger Ale Bitter Lemon	20cl	CHF 5.00
San Bitter Natur Mit Orangensaft	20cl	CHF 5.00 7.50
Michel Ananassaft	100cl	CHF 12.50
Lufrutta Orangensaft Multivitaminsaft	100cl	CHF 12.50

Bier

Felsenau Bärner Müntschi 4.8%	33cl	CHF 6.00
Felsenau Schümli Alkoholfrei	33cl	CHF 6.00

Warme Getränke

Kaffee Espresso		CHF 4.90
Cappuccino Milchkaffee		CHF 5.50
Latte Macchiato		CHF 5.80
Doppelter Espresso		CHF 5.80
Tee verschiedene Sorten		CHF 5.20

Für ein feines Glas Wein oder einen kühlen Cocktail, verlangen Sie unsere Weinkarte.

Organisatorische Hinweise

Definitive Bestellung

Die Bestellung für die Verpflegung muss mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Veranstaltungen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten

Das Haus der Universität ist von Montag – Freitag von 09:00 – 17:00 Uhr geöffnet. Für Veranstaltungen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten gilt ein Gastronomieumsatz von mindestens CHF 2'500.- falls nichts anderes mit der Betriebsleitung vereinbart wurde. Für exklusive Veranstaltungen sowie am Wochenende muss ein Mindestumsatz von CHF 5'000.00 erreicht werden.

Dienstleistungspauschale

Für grössere Umbauten des Restaurants oder den restlichen Räumlichkeiten berechnen wir eine Dienstleistungspauschale von CHF 200.-

Verlängerung

Feiern in unseren Räumen ist bis 01.00 Uhr möglich. Danach bitten wir Sie, die Musik auszuschalten. Aufräumarbeiten (DJ, Präsente etc.) müssen bis spätestens 01.45 Uhr beendet sein. Ab 02.00 Uhr ist das Haus geschlossen.

Bitte beachten Sie, dass bei Musik in den Räumen die Fenster und Türen geschlossen sein müssen. Ab 22.00 Uhr gilt draussen die Nachtruhe einzuhalten.

Beschädigungen / Verlust

Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar, die vom Veranstalter oder seinen Gästen | Kunden verursacht wurden, haftet der Veranstalter. Die ZFV- Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch die ZFV-Unternehmungen oder ihre Mitarbeiter verursacht wurden.

Zapfengeld & Tortengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch die Mitarbeiter des Hauses der Universität ausgedient, gekühlt und bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld verrechnet: Weine CHF 30.00 pro 75cl Flasche, Schaumwein | Champagner CHF 35.00 pro 75cl Flasche.

Spirituosen dürfen auch mitgebracht werden, Zapfengeld pro Flasche, CHF 50.00

Für selbst mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Person CHF 6.- für das Gedeck und die Dienstleistung.

Dekorationen

Wir haben im Haus der Universität eine schlichte saisonale Dekoration. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, leiten wir Ihnen gerne die Adresse der Floristik unseres Vertrauens weiter.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast | Kunden | Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV- Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

Vereinbarung

Die Auftragsbestätigung muss vom Auftraggeber rechtsgültig unterzeichnet und im Original an den Auftragnehmer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch

dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner.

Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV- Unternehmungen.

Änderung der Teilnehmerzahlen & Bestellung der Verpflegung

Abweichungen der Teilnehmerzahl von mehr als 20 % müssen mindestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten verrechnet.

Die Bestellung für die Verpflegung muss mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Annullierungen von Anlässen und Reservationen

Bis 31 Tage vor dem Anlass:	keine Kosten
30 bis 14 Tage vor dem Anlass:	50% der offerierten Dienstleistung
13 bis 4 Tage vor dem Anlass:	80% der offerierten Dienstleistung
Ab dem 3. Tag vor dem Anlass:	100% der offerierten Dienstleistung

Preise & Rechnung

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto innert 20 Tagen nach Rechnungsstellung