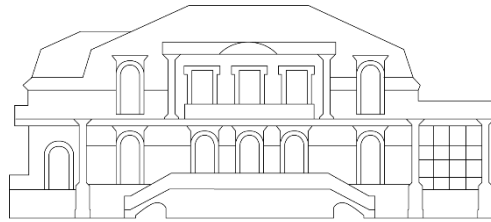


Herzlich Willkommen



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 Christian Helbig und seinem Team, das für Sie eine reiche Auswahl an saisonalen Gerichten kreiert und frisch zubereitet. 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 Kur

Business-Lunch

Curry-Linsensuppe
Zwiebelsprossen

Kalbsgeschnetzeltes
Morcheln | Weissweinrisotto | Safran Kohlrabi

oder

Brewbee Geschnetzeltes
Morcheln | Weissweinrisotto | Safran Kohlrabi

Crème brûlée

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
Vegetarische Variante 13.50

Fenchel-Apfelsuppe | Pinienkerne 11.50

Business-Lunch Vorspeise 9.50

Hauptgänge

Tatar vom Rindsfilet HG 38.50
Brioche | Gesalzene Butter VSP 29.50
Mit Bärner Frites | Mit Calvados, Cognac oder Whisky + 5.00

Rindsfilet Stroganoff 43.50
Zwiebelstroh | Bärner Frites

Kalbs Involtini 41.50
Rohessspeck | Jumis Cirone | Getrocknete Tomaten
Weissweinrisotto | Kürbiswürfel

Hausgemachte Spätzlipfanne 29.50
Alter Bergkäse | Wurzelgemüse

Desserts

Tagesempfehlung 11.50

Business-Lunch Dessert 9.50

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 57 aus der Gotthard Basis Station.

Wir verarbeiten nur Eier aus der Freilandhaltung.

Unser Brotwaren stammen alle aus der Schweiz, das frische Brot beziehen wir von der Berner Bäckerei Bohnebluest, die Brötchen, Gipfeli und das Süssgebäck beziehen wir von der Bäckerei Hiestand mit Sitz in Schlieren, ZH.

Wir sind stolzer Partner der Blue University Bern Universität Bern - Blue University

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