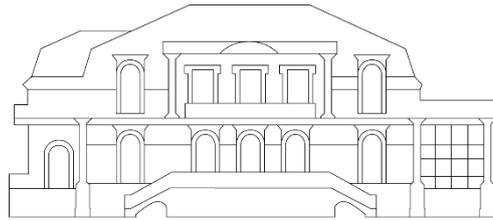


Herzlich Willkommen



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.

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping letters that appear to be 'NM'.

Nicki-Martina Kurzo

Getränkeempfehlung

Apéro	CHF
HdU-Spritz	13.50
<i>Fever Tree Passionsfrucht Prosecco Limette Pfefferminz</i>	
Apérol-Spritz	13.50
<i>Apérol Prosecco Orangen Mineralwasser</i>	
Hugo	9.50
<i>Holunderblütensirup Prosecco Limette Pfefferminz</i>	

Wein

Weisswein:

10cl Battenfeld Spanier Réserve	9.90
<i>Weissburgunder, QbA Bio, Battenfeld Spanier, Rheinhessen</i>	
10cl Damarino Bianca Sicilia DOC	7.90
<i>Ansonica, Donnafugata, Sizilien</i>	

Rotwein:

10cl Barbera d'Alba DOC	9.50
<i>Mauro Molino, Piemont</i>	

In der Weinkarte finden Sie noch viele, weitere tolle Weine.

Weitere Getränke

33cl Bärner Müntschi, Felsenau	6.50
50cl 100cl Bärner Zapfwasser	5.00 5.50
33cl Softgetränke	5.50

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



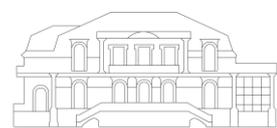
Haus der Universität

Nachmittagsangebot

14:00 – 17:00 Uhr

Vorspeisen	CHF
Salat vom Tagesangebot	9.50
Suppe vom Tagesangebot	9.50
Hauptgänge	
HdU-Clubsandwich	17.50
<i>Pouletbrust Speck Ei Eisbergsalat Nature Chips</i>	
<i>Zum teilen zu 2.</i>	32.50
Bärner Frites	9.00
Mayonnaise Ketchup	
<i>Trüffelmayonnaise</i>	+ 2.00
Desserts	
Erdbeerbecher	13.00
<i>Vanille & Erdbeerglace marinierte Erdbeeren Rahm</i>	
Eiscafé	11.00
Moccaglace Kaffee Rahm Crumble	
<i>Mit Amaretto</i>	+ 2.00

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.

Krustentiere kommen aus Wildzuchten aus Vietnam.

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