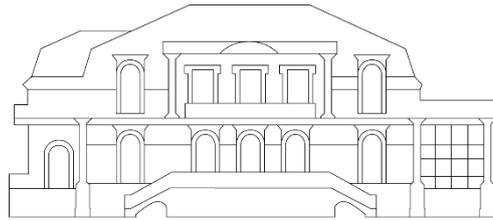


Herzlich Willkommen



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

Business-Lunch

Gurken-Ingwer Kaltschale

Salat-Bowl

Schweizer Lachs-Knusperli

Eisbergsalat | Bunte Kirschtomaten | Gurke | Weichgekochtes Ei

Sprossen | Croûtons

Tartarsauce

oder

Planted Steak

Eisbergsalat | Bunte Kirschtomaten | Gurke | Weichgekochtes Ei

Sprossen | Croûtons

Tartarsauce

Marinierte Erdbeeren

Vanille Glace

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
Netzmelone Bündner Rohschinken Grissini	VSP 16.50 HG 26.50
Peperoni - Wassermelone Kaltschale	11.50
Business-Lunch Vorspeise	9.50
Hauptgänge	
Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet <i>Brioche Gesalzene Butter</i>	HG 38.50 VSP 29.50
Mit Bärner Frites Mit Calvados, Cognac oder Whisky	+ 5.00
Fitnessteller mit Kalbspaillard <i>Bunte Salatauswahl Melonenschnitz Kräuterbutter Hausdressing</i>	46.50
Fitnessteller mit Halloumi <i>Bunte Salatauswahl Melonenschnitz Kräuterbutter Hausdressing</i>	31.50
Rosmarin Crêpes <i>Grillgemüse Parmesan</i>	28.50
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.

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