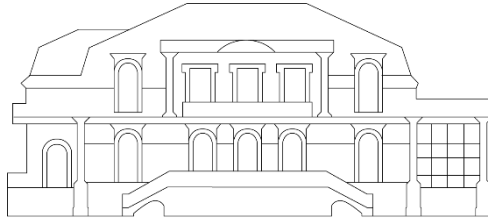


Herzlich Willkommen



Haus der Universität

Tereza Zimmermannová und Christian Helbig sorgen gemeinsam mit ihrem Team dafür, dass Sie sich bei uns wie zuhause fühlen.

Tereza kümmert sich zuverlässig um Service, Organisation und begleitet Ihren Anlass vom Konzept bis zur Umsetzung, ganz nach Ihren Wünschen – zuverlässig und professionell.

Christian verantwortet die Kulinarik: In Zusammenarbeit mit dem Team kreiert er regionale, saisonale Gerichte mit sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Umgebung.

Als Teil der ZFV-Unternehmungen engagieren sie sich für klimafreundliche und ausgewogene Ernährung, was sich in einer ansprechenden Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte widerspiegelt.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Two handwritten signatures in black ink. The first signature on the left is more stylized and angular, while the second signature on the right is more fluid and cursive.

Tereza Zimmermannová und Christian Helbig

Business-Lunch

Gemischter Salat

Kerne

Malai Kari

Kichererbsen | Basmatireis | Wokgemüse

oder

Malai Kari

Pouletschenkelragout | Basmatireis | Wokgemüse

Birne

Schokolade

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

Kürbis-Ingwer-Suppe | Croûtons 11.50

Business-Lunch Vorspeise 9.50

Hauptgänge

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet HG 38.50

Brioche / Gesalzene Butter VSP 29.50

Mit Pommes | Mit Calvados, Cognac oder Whisky + 5.00

Rindsfiletwürfel 44.00

Wildjus / Tagliatelle / Steinpilze / Kürbis / Rahm

Waldpilz Omelette 29.50

Haselnüsse / Weissweinbirne

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.
Das Wildfleisch stammt aus europäischer Herkunft.

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