

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 2026, wir behalten uns vor, die Preise für das Jahr 2027 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 Gastgeber Tereza, Christian & Team

Inhalt

Saisonale Menus:.....	4
Speisen zum Zusammenstellen	6
Grillplausch	8
Apéro	9
Kalte Häppchen.....	9
Kleine Apéro Salate im Weckglas.....	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-Balsamico-Dressing

CHF 12.00

Berner Weissweinsuppe | Blätterteig | Randen

CHF 14.00

Vegetarisch:

Polenta Arancini | Spargeln | Hollandaise | Karotten

CHF 37.00 | 26.50

Fisch:

Zanderfilet | Nussbutter | Süsskartoffelstampf | Spargeln

CHF 45.00

Holunderblüten Panna cotta | Rhabarber

CHF 13.50

4-Gang Menu Fisch zu CHF 84.50 | Menu Vegetarisch zu CHF 76.50

5-Gang Menu zu CHF 111.00

Sommermenu

Amuse-Bouche

Swiss Alpin Rauchlachs | Berner Rose | Burrata | Balsamico Perlen

CHF 26.00

Melonen-Aprikosen Kaltschale | Pfefferminze

CHF 12.00

Vegetarisch:

Auberginen – Zucchini Törtchen | Gehobeltes Gemüse

Kräuter-Crème fraiche

CHF 34.00 | 22.50

Fleisch:

Maispoularde | Ratatouille | Thymianjus | Neue Bratkartoffeln

CHF 39.50

Erdbeer Tiramisu | Marinierte Erdbeeren

CHF 13.50

4-Gang Menu Fleisch zu CHF 91.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 85.50

5-Gang Menu zu CHF 113.50

Herbstmenu

Amuse-Bouche

Nüsslersalat | Kürbispickles & Kerne | Hausdressing

CHF 15.50

Eierschwämmli Cremesuppe | Zwiebelstroh

CHF 15.00

Vegetarisch:

Waldpilze-Thymian Crêpe | Parmesan | Konfierte Kirschtomaten

CHF 32.50 | 22.50

Fleisch:

Hirschfilet | Wildjus | Herbst Garnitur | Spätzli

CHF 46.00

Maronen Mille-Feuille | Trauben Coulis

CHF 14.50

4- Gang Menu Fleisch zu CHF 91.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 77.50

5-Gang Menu zu CHF 113.50

Wintermenu

Amuse-Bouche

Nüsslersalat | Pochiertes Ei | Croûtons | Speckchip

CHF 18.50

Petersilienwurzel Suppe

CHF 12.00

Vegetarisch:

Wurzelgemüse Tortilla | Karamellierter Apfel | Kräuter Crème fraîche

CHF 35.00 | 26.50

Fleisch:

Rinds Entrecôte | Kartoffelgratin | Zwiebel Coulis | Wintergemüse

CHF 49.00

Variation aus der Schokolade

CHF 14.50

Menu Fleisch zu CHF 94.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 80.00

5-Gang Menu zu CHF 120.50

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 Brioche Butter & Garnitur	CHF	24.50
Saisonaler Blattsalat Gemüse Hausdressing Croûtons	CHF	12.00
Schaffhauser Shrimps Cocktailsauce Cognac Brüsseler Kirschtomate	CHF	24.50
Auberginen – Zucchetti Törtchen Gehobeltes Gemüse Kräuter-Crème Fraîche	Vorspeise CHF	22.50
	Hauptgang CHF	34.50
Antipasti Variation Oliven Burrata Bruschetta	CHF	23.50
Vitello Tonnato Knusperkapern Focaccia Salatbukett	Vorspeise CHF	23.50
	Hauptgang CHF	36.50

Suppe

Saisonale Gemüsecrème	CHF	12.00
Kartoffelcrème Trüffelöl Croûtons	CHF	14.50
Topinambur Suppe Ingwer Chips Chili Öl (Winter)	CHF	14.50
Gurkenkaltschale Sesam Basilikum	CHF	14.50

Hauptgang Fleisch & Fisch

Maispoularde Pilzrahmsauce Polenta Ratatouille	CHF	39.50
Rindsfilet Café de Paris Kartoffelgratin Gemüsebouquet	CHF	55.00
Kalbsfilet Cognacjus Safran Risotto Cherry-Tomatenragout	CHF	59.00
Kalbs Steak vom Grill Morchelrahmsauce Kartoffelstampf 2erlei Karotten	CHF	48.50
Saibling Tomatensalsa Weissweinrisotto Babyspinat	CHF	45.00

Hauptgang Vegetarisch & Vegan

Polenta Arancini Caponata Siciliana Parmesansauce	CHF	35.00
Zucchini 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
Auberginen – Zucchini Törtchen Gehobeltes Gemüse Kräuter-Crème Fraîche	CHF	34.50

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
Glacé Chübeli Lusso Vanille – Himbeer Lusso Vanille – Schokolade Lusso Vanille – Zitrone	CHF	5.50

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

Verschiedene Würste

(250 Gramm Fleisch pro Person)

Kartoffelgratin

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.

Kalte 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 Focaccia Brot	CHF 5.50
Gemüsetatar Pumpernickel (Vegan)	CHF 5.50
Crostini zur Auswahl: <i>Rindstatar</i> / <i>Lachstatar</i> / <i>Antipasti</i> / <i>Freiland Eier Gurkentatar</i> / <i>Avocado-Tomaten Tatar</i>	CHF 5.50

Kleine Apéro Salate im Weckglas

	Pro Person & Portion
Saisonaler Salat Weckglas Hausdressing	CHF 5.50
Spargelsalat (Saisonal) mit & ohne Rohschinken	CHF 5.50
Taboulé Salat Gurke Tomaten Frühlingszwiebel	CHF 5.50

Warme Spezialitäten

	Pro Person & Portion
Kalbsgeschnetzeltes Rösti Krokette	CHF 9.50
Saibling Tomatensalsa Risotto	CHF 9.50

Warme Häppchen

Pro Person & Portion

Saisonale Süsspchen im Shotglas

CHF 5.50

Schinkengipfeli

CHF 5.50

Käseküchlein *oder* Spinatküchlein

CHF 5.50

Datteln | Speckmantel *oder* Apfel | 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

Windbeutel | Vanille

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 57 aus der Gotthard Basis Station.

Wir verarbeiten nur Eier aus der Freilandhaltung.

Unser frisches Brot wird von Bohnebluest 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	Stehplätze
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 49.50 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 800.00	CHF 650.00	CHF 650.00	CHF 500.00
Seminarraum OG	OG	48	ja	30	18	20	16	CHF 540.00	CHF 440.00	CHF 440.00	CHF 340.00
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 210.00	CHF 160.00	CHF 180.00	CHF 150.00
Gruppenraum Dialog Nord	OG	30	ja	-	-	-	10	CHF 270.00	CHF 210.00	CHF 230.00	CHF 180.00

In allen Seminarräumen ist folgendes an technischen Hilfsmitteln in der Saalmiete inkludiert:

Jeweils 1x Flatscreen, Pinwand, Flipchart und Moderatorenkoffer

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	25.00	20.00
Pinwand mit Whiteboard	25.00	20.00
Moderatorenkoffer	30.0	25.00
Flatscreen Laptop	130.00	80.00

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	85.00	73.00	75.00	65.00
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		27.50		23.50

Getränke

Mineralwasser & Süssgetränke

«Bärner» Trinkwasser vom Zapfhahn mit ohne Kohlensäure	100cl	CHF 6.50
Hausgemachter Eistee	100cl	CHF 12.50
Coca Cola Cola Zero Apfelschorle	33cl	CHF 5.50
Fever Tree Tonic Ginger Ale Bitter Lemon	20cl	CHF 5.50
San Bitter Natur Mit Orangensaft	20cl	CHF 5.50 8.00
Michel Ananassaft	100cl	CHF 12.50
Lufrutta Orangensaft Multivitaminsaft	100cl	CHF 12.50

Bier

Felsenau Bärner Müntschi 4.8%	33cl	CHF 6.50
Felsenau Schümli Alkoholfrei	33cl	CHF 6.50

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 4.90

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 2'500.00 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 200.00

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 6.00 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