Terrassenkarte



Haus der Universität

Herzlich willkommen

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 Betrieb der ZFV-Genossenschaft 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.



Tereza Zimmermannová und Christian Helbig

Getränke

Apéro

		CHF
HdU Spritz Fever Tree Passionsfrucht | Prosecco | Limette | Minze		14.50
Aperol Spritz Aperol | Prosecco | Orangen | Mineralwasser		14.50
Hugo Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Pfefferminz		11.50

Weisswein

Château Conthey, Charles Bonvin Sauvignon Blanc & Chardonnay, Wallis	10 cl	9.90
Chavin Zero (alkoholfrei) Sauvignon Blanc, Chavin, Südfrankreich	10 cl	8.50

Rotwein

Barbera d'Alba DOC Mauro Molino, Piemont	10 cl	9.50

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Weitere Getränke

Bärner Zapfwasser mit & ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
Bärner Zapfwasser mit & ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Hausgemachter Eistee	50 cl	6.50
Softgetränke	33 cl	5.50
Bärner Müntschi, Felsenau	33 cl	6.50

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Snacks

14.00-16.30 Uhr

Pro Portion	CHF
Nüssli	5.50
Chips	5.50
Marinierte Oliven	5.50
Hartkäsebruch	5.50

Duo

Nüssli & Chips	8.50
Marinierte Oliven & Hartkäsebruch	9.50

Glace von Lusso

Tagesangebot Sorbet	3.50
Tagesangebot Glace	4.50

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Deklaration

Unsere Philosophie

Wir arbeiten ausschliesslich mit Schweizer 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 beziehen wir aus Europa.

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

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Ein Betrieb der ZFV-Genossenschaft

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.