

Herzlich willkommen im Haus der Universität

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 altehrwürdigen 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.

Seminare und Tagungen

In unseren geschichtsträchtigen Räumlichkeiten ergeben sich anregende Dialoge, spannende Gedankengänge und visionäre Ideen ganz von alleine. Die Seminar- und Gruppenräume eignen sich für Besprechungen oder Workshops gleichermaßen wie für Vorträge oder Clubtreffen. Sie bieten Platz für bis zu 80 Personen.

Restaurant und Bankette

Diskutieren, philosophieren, schnabulieren: In unserem Restaurant können Sie eine Denkpause einlegen, Energie tanken oder einfach nur den kulinarischen Genüssen dieser Welt frönen. Von der reichhaltigen Kaffeepause über den leichten Businesslunch bis hin zum mehrgängigen Diner.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie alle nötigen Details zur Planung Ihres Anlasses im Haus der Universität. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Kontakt

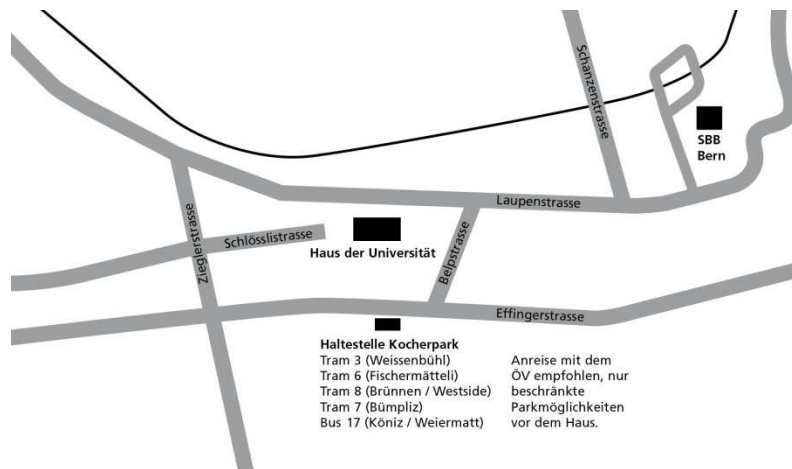
Haus der Universität
Schlösslistrasse 5
CH-3008 Bern
T +41 31 381 87 77
info@hausderuniversitaet.ch
www.mensa.unibe.ch
Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

Betriebsleiter
Martin Martinez Pulido

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag, 07.30 bis 18.00 Uhr
Abends und an Wochenenden auf Anfrage

Das Haus der Universität steht auf
Reservation auch Privatpersonen
zur Verfügung und ist rollstuhlgängig.









Inhaltsverzeichnis

| | |
|-------|---------------------------------|
| 1-2 | Seminare |
| 3 | Gastronomie |
| 4-5 | Aperitif |
| 6 | Frühstück |
| 7 | Degustationsmenü |
| 8-10 | Menüvorschläge |
| 11 | Getränke |
| 12-14 | Weissweine |
| 15 | Roséwein |
| 16-19 | Rotweine |
| 20 | Rotwein Spezialitäten |
| 21 | Schaumweine und Süssweine |
| 22 | Organisatorische Hinweise |
| 23-24 | Allgemeine Geschäftsbedingungen |
| 25-26 | Ein Haus mit Geschichte |

Seminare

Übersicht Seminarräume

| Raum | Lage | Fläche m2 | Tageslicht | Konzert | Reihe | Seminar | U-Form | Block |
|----------------|------|---|------------|---|--|---|---|---|
| | |  | |  |  |  |  |  |
| Seminarraum UG | UG | 72 | wenig | 80 | 40 | 30 | 28 | - |
| Seminarraum OG | OG | 48 | ja | 45 | 30 | 20 | 20/22 | - |
| Gruppenraum | OG | 17 | ja | - | - | 8 | 8 | 8 |
| Dialog Süd | | | | | | | | |
| Gruppenraum | OG | 23 | ja | - | - | - | 8 | 10 |
| Dialog West | | | | | | | | |
| Gruppenraum | OG | 30 | ja | - | - | - | 8 | 10 |
| Dialog Nord | | | | | | | | |

Preise Seminarräume

| Raum | 1 Tag UNI Bern | 1 Tag Extern | 1/2 Tag (Vor-oder Nachmittag) UNI Bern | 1/2 Tag (Vor- oder Nachmittag) Extern |
|----------------|-------------------|-----------------|--|---|
| Seminarraum UG | 600.00 | 750.00 | 450.00 | 600.00 |
| Seminarraum OG | 400.00 | 500.00 | 300.00 | 400.00 |
| Gruppenraum | 100.00 | 120.00 | 75.00 | 90.00 |
| Dialog Süd | | | | |
| Gruppenraum | 150.00 | 180.00 | 120.00 | 135.00 |
| Dialog West | | | | |
| Gruppenraum | 200.00 | 240.00 | 150.00 | 180.00 |
| Dialog Nord | | | | |

Seminar Equipment

| Material | 1 Tag | 1/2 Tag (Vor- / Nachmittag) |
|-----------------------|-------|--------------------------------|
| Flipchart | * | * |
| Pinwand | * | * |
| Whiteboard | * | * |
| Hellraumprojektor | * | * |
| Kabelrollen | * | * |
| Visualiser | 80.00 | 50.00 |
| Beamer inkl. Leinwand | 80.00 | 50.00 |

Pauschalen

| Pauschale | 1 Tag UNI Bern | 1 Tag Extern | 1/2 Tag (Vor- oder Nachmittag) UNI Bern | 1/2 Tag (Vor- oder Nachmittag) Extern |
|---|-------------------|-----------------|---|---|
| Seminarpauschale | 65.00 | 75.00 | 55.00 | 63.00 |
| - Willkommensgetränk | | | | |
| - Reichhaltige Kaffeepause am Morgen und am Nachmittag | | | | |
| - 3-Gang Tagesmenü wahlweise mit Fleisch oder Vegetarisch | | | | |
| - Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure vom Zapfhahn und ein Kaffee zum Mittagessen. | | | | |
| - Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure vom Zapfhahn in den Seminarräumlichkeiten | | | | |
| - Exkl. Raummiete | | | | |
| Sitzungspauschale | | | 21.00 | 25.00 |
| - Willkommensgetränk | | | | |
| - Eine reichhaltige Kaffeepause | | | | |
| - Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure vom Zapfhahn in den Sitzungsräumlichkeiten | | | | |
| - Exkl. Raummiete | | | | |

Gastronomie

Philosophie

Wir bieten Ihnen eine frische und unkomplizierte Küche und gehen flexibel auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein. Unsere Küchencrew kocht täglich frisch vor Ort mit saisonalen Produkten von lokalen Lieferanten. Sie kreiert täglich ein neues, attraktives Tagesangebot und bietet Ihnen eine kleine Auswahl an beliebten Klassikern.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation eines Anlasses und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot für Sie und Ihre Gäste zusammen.

| Raum | Geschoss | Fläche (qm) | Tageslicht | Sitzplätze | Stehplatz |
|--------------------|----------|-------------|------------|------------|-----------|
| Restaurant | EG | 53 | ja | 42 | 80 |
| Kleines Restaurant | EG | 23 | ja | 14 | 20 |
| Petit Salon | EG | 13 | ja | 8 | - |
| Clubraum | EG | 31 | ja | 5 | 20 |
| Bar | EG | 26 | ja | 8 | 20 |
| Wintergarten | EG | 7.5 | ja | 4 | - |
| Terrasse | EG | 25 | ja | 24 | 50 |
| Kiesplatz | EG | - | ja | - | 250 |
| Veranda | EG | 45 | ja | - | 20 |

Mittagsmenü (Montag bis Freitag nur am Mittag)

3-Gang Mittagsmenü wahlweise mit Fleisch oder Vegetarisch
inkl. Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure vom Zapfhahn und ein Kaffee / Espresso
CHF 37.00 pro Person

Unser «A la carte»-Angebot: Klein, frisch und fein.
Saisonale Auswahl an beliebten Gerichten, welche täglich neu zusammengestellt werden.

Das Haus der Universität präsentiert eine abwechslungsreiche und kompetente Art. Dabei steht die Zubereitung des Angebots im Mittelpunkt des Geschehens. Auf die Wahl der Produkte legen wir grossen Wert. Bio-Erzeugnisse kommen ebenso auf den Teller wie Max Havelaar Produkte.

Aperitif

Das Haus der Universität präsentiert eine abwechslungsreiche und kompetente Küche. Dabei steht die Zubereitung des Angebots im Mittelpunkt des Geschehens. Auf die Wahl der Produkte legen wir grossen Wert. Bio-Erzeugnisse kommen ebenso auf den Teller wie Fairtrade-Produkte.

Die von uns zubereiteten Aperitif sind gut berechnet.
Bitte beachten Sie jedoch, dass sie keine Mahlzeit ersetzen.
(Ausnahme: «Rich»)

Salty

| | | |
|---|--------|-------|
| Salty klein: Hausgeröstete Mandeln*, Cashewnüsse mit Curry geröstet, Wasabi- und Erdnussmix | Person | 8.00 |
| Salty gross: Bio-Pecorino, Grissini, Mammut-Oliven | Person | 12.00 |

* aus Bio-Mandeln zubereitet

Sandwich (3 Stück / Person)

| | | |
|--|--------|-------|
| Verschiedene Minisandwiches mit Käse und Trauben, Schinken, Salami Sellerie und Baumnüssen, Tomaten-Mozzarella | Person | 15.00 |
|--|--------|-------|

Small

| | | |
|---|--------|-------|
| Crostinis mit Oliventapenade und Parmesan Crostinis mit Ratatouille und Chorizo Bruschetta mit Hüttenkäse und Schnittlauch Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen Antipasti Spiesschen | Person | 23.00 |
|---|--------|-------|

Rustic Swiss

| | | |
|---|--------|-------|
| Fleischplatte (100g pro Person) mit Bündnerfleisch, Salami, Schinken und Aufschnitt Käseplatte (100g pro Person) mit verschiedenen Weich,- und Hartkäsen Trauben, Baumnüsse, Früchtebrot, Kümmel Verschiedene Brote im Korb serviert | Person | 31.00 |
|---|--------|-------|

Simply Vegetarian

| | | |
|---|--------|-------|
| Tomaten-Mozzarella Spiesschen Humus mit Falafel Gurken-Frischkäsehäppchen Dolmades (gefüllte Weinblätter) Frühlingsrolle mit Sweet&Sour-Sauce Käse- und Spinatküchlein Arancini mit Kräuterfrischkäse | Person | 32.00 |
|---|--------|-------|

Tapas

| | | |
|--|--------|-------|
| Champignones al jerez | Person | 36.00 |
| Chorizo-Chips | | |
| Kräutermanteln mit Oliven | | |
| Gefüllte Datteln mit Honig-Senf-Frischkäse | | |
| Hackbällchen in fruchtig-scharfer Tomatensauce mit Koriander | | |
| Calamares fritos, Dipsauce | | |
| Spanische Kartoffeln | | |
| Crevetten al ajillo | | |

Rich (ab 15 PersonenBuffet)

| | | |
|--------------------------------------|--------------------|-------|
| Serviert auf Platten: | Person | 56.00 |
| Crostini mit Rindstatar | ohne Dessertbuffet | 48.00 |
| Linsensalat mit Ziegenkäse | | |
| Dorade mediterrane auf Gourmetlöffel | | |
| Bio-Rauchlachs auf Bio-Blinis | | |
| Saisonales Süppchen | | |

Am Buffet:

Poulet-Curry
Ananasreis
Gemüse Couscous
Gebackene Falafel
Crevetten Sweet & Sour

Dessertbuffet:

Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen, Fruchtbrot
Früchtespiesschen
Drei saisonale Minidesserts

Gerne stellen wir auch ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Angebot zusammen.

Frühstück

Small Breakfast

| | | |
|---|--------|-------|
| Verschiedene Konfitüren, Fairtrade-Honig, Butter Brötchen, Gipfel, Zöpfchen Frische Früchte, Fairtrade-Bananen Fairtrade-Kaffee, Tee und zwei verschiedene Fairtrade- Fruchtsäfte | Person | 25.00 |
|---|--------|-------|

Medium Breakfast

| | | |
|---|--------|-------|
| Verschiedene Konfitüren, Fairtrade-Honig, Butter Brötchen, Gipfel, Zöpfchen Frische Früchte, Fairtrade-Bananen Platte mit Bio-Rauchlachs Käseplatte Fleischplatte Müesli Fairtrade-Kaffee, Tee und zwei verschiedene Fairtrade- Fruchtsäfte | Person | 35.00 |
|---|--------|-------|

Ample Breakfast

| | | |
|--|--------|-------|
| Verschiedene Konfitüren, Fairtrade-Honig, Butter Brötchen, Gipfel, Zöpfchen Frische Früchte, Fairtrade-Bananen Platte mit Bio-Rauchlachs Käseplatte Fleischplatte Müesli Joghurt Rührei Speck Rösti Saisonale Terrine Verschiedenes Süßgebäck Fairtrade-Kaffee, Tee und zwei verschiedene Fairtrade- Fruchtsäfte | Person | 46.00 |
|--|--------|-------|

Degustationsmenü

Tomaten – Mozzarella Salat
Basilikum

5-Gang
CHF 84.00

Zucchetticreme
Joghurt, Frutiger Kaviar

4-Gang
CHF 77.00

SwissPrim Rindsentrecôte
Kräuterbutter, Bärner Frites, Marktgemüse

Kleine Käsevariation
Garnituren

Marinierte Beeren
Bio-Vanilleglace

Menüvorschläge

Vorspeisen und Suppen

| | | |
|---|---------|-------|
| Veganer Reismudelsalat Sprossen, Asiatisches Gemüse, Reiswein,-Sesamdressing | Portion | 13.50 |
| Assortierter Marktsalat | Portion | 12.00 |
| Caesar Salat Lattich, Speck, Croûtons | Portion | 13.00 |
| Sommersalat Avocado, Sprossen, Radieschen | Portion | 13.00 |
| Tomaten-Mozzarellasalat Basilikum | Portion | 14.00 |
| Zucchetticreme Joghurt, Frutiger Kaviar | Portion | 12.00 |
| Spanische Gazpacho Grissini | Portion | 10.50 |

Vegetarisch

| | | |
|---|---------|-------|
| Mediterraner Pastagratin Überbacken mit Feta | Portion | 28.00 |
| Gebackener Camembert Ratatouille, Rosmarin-Thymiankartoffeln | Portion | 29.00 |
| Gemüsecurry im Couscousing Fladenbrot, Joghurdipp | Portion | 31.00 |

Hauptgänge

| | | |
|---|---------|-------|
| Pouletsuprême Ribelmais aus Möschwil Kräuterbutter, Salatvariation | Portion | 32.00 |
| Rosa gebratenes Lammkarree Thymiansauce, Oliven-Tomatenpolenta, Bohnengemüse | Portion | 43.00 |
| Bierschwein vom Gandelerhof Gunzwil Senfsauce, Butternudeln, Gartengemüse | Portion | 36.00 |
| Schweizer Kalbsnierstück Portweinsauce, Safranrisotto, Grilltomaten | Portion | 44.00 |
| SwissPrim Rindsentrecôte Kräuterbutter, Bärner Frites, Marktgemüse | Portion | 46.00 |
| Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten Morchelsauce, Bratkartoffeln, Marktgemüse | Portion | 49.00 |
| Gebratenes Lachssteak Dillrahmsauce, Ratatouillegemüsespiegel, Bratkartoffeln | Portion | 36.00 |
| Forellenfilet Weisswein-Kapernsauce, Pommes Nature, Gemüse | Portion | 32.00 |

Süßes & Käse

| | | |
|---|---------|-------|
| Rhabarbergratin Bio-Erdbeersorbet | Portion | 13.00 |
| Mango-Limettencreme Mascarpone, Crumble | Portion | 12.00 |
| Exotischer Früchteteller Bio-Zitronensorbet | Portion | 13.00 |
| Kokos-Panna Cotta Bio-Kokosglace | Portion | 12.50 |
| Apfeltarte Vanillesauce, Bio-Vanilleglace, Rahm | Portion | 12.00 |
| Marinierte Beeren Bio-Vanilleglace | Portion | 12.00 |
| Zigerkrapfen Hollunder-Vanillespiegel, Bio-Hollunderblütensorbet | Portion | 13.00 |
| Coeur fondant Bio-Passionsfruchtsorbet | Portion | 14.00 |
| Sommerliche Dessert Variation Lassen Sie sich überraschen | Portion | 16.00 |
| Käse- und Dessertbuffet (ab 14 Personen) | Person | 27.00 |
| Käseteller Variation, Garnituren, Früchtebrot | Portion | 16.00 |

Gerne stellen wir auch ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Angebot zusammen.

Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

| | | |
|---|--------|------|
| Trinkwasser vom Zapfhahn in der Karaffe | 100 cl | 2.00 |
| Trinkwasser mit Kohlensäure vom Zapfhahn in der Karaffe | 100 cl | 4.00 |
| Quen IceT, Peach oder Lemon, Schweiz | 30 cl | 4.50 |
| Rivella grün, rot, blau | 33 cl | 4.50 |
| Coca Cola, Coca Cola zero | 33 cl | 4.50 |
| Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon | 19 cl | 4.30 |
| Sanbitter | 10 cl | 4.00 |
| Apfelschorle | 33 cl | 4.50 |

Säfte

| | | |
|-----------------------|--------|------|
| Michel, Orangensaft* | 100 cl | 9.80 |
| Michel, Bodyguard* | 100 cl | 9.80 |
| Michel, Cranberrysaft | 100 cl | 9.80 |

Kaffee und Tee

| | | |
|---|---------|------|
| Kaffee, Espresso* | Tasse | 4.30 |
| Milchkaffee* | Tasse | 4.50 |
| Doppelter Espresso* | Tasse | 4.80 |
| Cappuccino* | Tasse | 5.20 |
| Latte Macchiato* | Tasse | 5.80 |
| Diverse Früchte- und Kräutertees «Länggass Tee» | Portion | 5.20 |

Bier

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| Valaisanne Zwickelbier | 33 cl | 6.50 |
| Feldschlösschen alkoholfrei | 33 cl | 4.80 |
| „Bärner Müntschi“ | 33 cl | 6.00 |
| Feldschlösschen Hopfenperle Stange | 30 cl | 4.50 |

*Fairtrade-zertifiziert

Die Universität Bern unterstützt als *blue university* die nachhaltige Nutzung von Wasser und bietet daher Trinkwasser vom Zapfhahn mit und ohne Kohlensäure an.

Weissweine

Schweiz

Bern

«Bärner Wy» 2015 75 cl 43.00
Gutedel
Weingut M. Krebs

Wallis

Le Rhyton d`Or blanc, Valais AOC 2014 75 cl 41.00
Petite Arvine, Sylvaner, Heida, Chasselas
Jean-Jacques Défayes, Leytron

Heida du Valais AOC 2015 75 cl 49.00
Domaine La Leyraz, Saxon, Savagnin
Caves Rouvinez

Humagne Blanche AOC Clos de Mangold 2015 75 cl 52.00
Bio-Wein
Domaine Cornulus, Savièse

Château Lichten Petite Arvine AOC 2015 75 cl 51.00
Caves Rouvinez

«La Trémaille» AOC Barrique 2013 75 cl 52.00
Petite Arvine, Chardonnay
Caves Rouvinez, Sierre

Waadt

St. Saphorin AOC Grand Cru 2016 70 cl 44.00
Gutedel (Chasselas)
Les Blassinges Domaine Pierre-Luc Leyvraz

Yvorne AOC Chant des Resses 2015 70 cl 47.00
Chasselas
Artisans Vignerons d`Yvorne

Neuenburg

Pinot Gris «Les Guillebergs» Premier AOC 2014 75 cl 55.00
Grillette Domaine de Cressier SA

Baselland

Syydebändel Blanc de Noir 2015 75 cl 44.00
Pinot Noir, Genossenschaft Syydebändel, Maisprach

Genf

Chardonnay Dardagny AOC
Domaine Les Hutins 2015 75 cl 45.00

Tessin

«Contrada» Ticino DOC Bianco die Merlot
Guido Brivio 2015 75 cl 48.00

«Bianco Rovere» Ticino DOC Bianco di Merlot
Barriques, Guido Brivio 2015 75 cl 68.00

«Ronco Bain» Sauvignon DOC
Guido Brivio 2015 75 cl 49.00

«Donnay» Bianco del Ticino DOC
Chardonnay, Pinot Noir
Guido Brivio 2011 75 cl 58.00

«Prà Bianco» Bianco del Ticino DOC
Chardonnay, Sémillon, Pinot noir, Sauvignon Blanc
Guido Brivio 2015 75 cl 43.00

Schaffhausen

Riesling Sylvaner AOC
WeinStamm 2014 75 cl 46.00

Schaffhuuser ART
Pinot Gris, AOC
Grauburgunder, Malvoisie, Ruländer 2014 75 cl 48.00

Italien**Piemont**

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse
Giovanni Almondo 2015 75 cl 42.00

Venezia

Chardonnay IGT Giulia
Società Agricola di Lenardo 2015 75 cl 43.00

Südtirol

Finado Pinot bianco Alto Adige DOC
Pinot bianco, Kellerei Andrian 2016 75 cl 44.00

Portugal

Douro

Douro DOC Altano Branco 2016 75 cl 39.00
Symington Family Estates

Österreich

Langenlois Kamptal

Sauvignon blanc Vinum Optimum 2014 75 cl 42.00
Rudolf Rabel

Roséwein

Schweiz

Tessin

| | | | |
|------------------|------|-------|-------|
| Gran Rosé | 2011 | 75 cl | 46.00 |
| Rosato di Merlot | | | |
| Guido Brivio | | | |

Neuenburg

| | | | |
|---------------------|------|-------|-------|
| Château d'Auvernier | 2015 | 75 cl | 48.00 |
| Oeil de Perdrix | | | |
| Blauburgunder | | | |

Rotweine

Schweiz

Bern

«Bärner Wy» 2015 75 cl 46.00
Pinot Noir
Weingut M. Krebs

Wallis

Syrah Le Rhyton d'Or AOC 2014 75 cl 49.00
Le Rhyton d'Or Jean-Jacques Défayes, Leytron

Cornalin du Valais AOC, Montibeux 2014 75 cl 53.00
Caves Rouvinez, Sierre

Le Tourmatin AOC Valais 2014 75 cl 58.00
Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah
Rouvinez Vins Sierre

Humagne Rouge AOC 2015 75 cl 48.00
Le Rhyton d'Or Jean-Jacques Défayes, Leytron

Coeur du Clos des Corbassières, Pinot Noir AOC 2013 75 cl 65.00
Bio-Wein
Vieilles Vignes

Waadt

St. Saphorin AOC Grand Cru 2015 70 cl 48.00
Pinot Noir
Domaine Pierre-Luc Leyvraz

Neuenburg

Pinot Noir Classique AOC 2012 75 cl 46.00
Grillette Domaine de Cressier

Pinot Noir «Graf Zeppelin» Réserve AOC 2014 75 cl 62.00
Grillette Domaine de Cressier

Genf

Gamaret Dardagny AOC 2015 75 cl 44.00
Domaine Les Hutins

Baselland

Syydebändel Pinot Noir Barrique 2014 75 cl 55.00
Genossenschaft Syydebändel

Tessin

«Dogaia» Rosso del Ticino DOC 2014 75 cl 56.00
Gamaret, Merlot
Guido Brivio

«Vigna d'Antan» Rosso del Ticino DOC 2012 75 cl 61.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Guido Brivio

«Riflessi d'Epoca» Ticino DOC Merlot 2013 75 cl 69.00
100 % Merlot
Guido Brivio

«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, Barrique 2014 75 cl 48.00
100 % Merlot
Guido Brivio

«Touché» Ticino DOC Merlot, Barrique 2013 75 cl 54.00
100 % Merlot
Guido Brivio

«Platinum» Merlot del Ticino DOC, Barrique 2012 75 cl 152.00
Guido Brivio

«Quattromani» Merlot del Ticino DOC, Barrique 2011 75 cl 138.00
100 % Merlot
Guido Brivio, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini, Angelo Delea

«Pra Rosso» Rosso del Ticino DOC 2012 150 cl 89.00
Merlot 2014 75 cl 45.00
Guido Brivio

Graubünden

Malanser Blauburgunder 2013 75 cl 65.00
Reserve Barrique
Peter Wegelin Malans

Schaffhausen

Plaisir AOC 2014 75 cl 45.00
Pinot noir
WeinStamm

Schaffhuuser ART 2014 75 cl 48.00
Cuvée Rouge, AOC
Pinot Noir, Dornfelder, Merlot

Frankreich

Côtes de Roussillon

Côtes du Roussillon AOC 2012 75 cl 46.00
Cuvée Barrique, Domaine du Mas Rous
Shyraz, Carignan, Mourvèdre, Grenache

Languedoc

Hortus Grand Cuvée rouge 2013 75 cl 53.00
Coteaux du Languedoc AOC, du Domaine Hortus
Mourvèdre, Shyraz, Grenache

Haut-Médoc

Château Citran 2010 75 cl 58.00
Haus-Médoc AOC, Cru Bourgeois
Merlot, Cabernet Sauvignon

Côtes du Rhône

Châteauneuf-du-Pape AOC 2014 75 cl 61.00
Cuvée Classique, Domaine Monpertuis
Grenache, Shiraz, Mourvèdre, Cinsault

Italien

Piemont

Bussia Barbera d'Alba DOC 2015 75 cl 48.00
Giacosa Fratelli

Venetien

Valpolicella Classico «Ripasso» El Campanar DOC 2013 75 cl 46.00
Corvina, Rondinella, Corvinone
Vigna 800

Amarone della Valpolicella DOC/DOP 2011 75 cl 66.00
Corvina, Rondinella, Molinara
Az. Agr. Massimino Venturini

Toscana

Zizzolo Rosso Bolgheri DOC 2013 150 cl 102.00
Merlot, Cabernet Sauvignon
Azienda Agricole Fornacelle

Tageto Bolgheri IGT 2013 75 cl 45.00
Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
Donna Olimpia 1898

Spanien

Priorat

«Les Terrasses» 2014 75 cl 74.00
Cabernet Sauvignon, Garnache und Mazuelo
Alvaro Palacios

Sardon

Selección Especial VDT 2012 75 cl 55.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Abadia Retuerta

Rioja

«LAN» Reserva Rioja DOCa 2010 75 cl 56.00
Tempranillo, Grenache, Mazuelo
Bodegas Lan

«LAN» Edición Limitada Rioja DOCa 2010 75 cl 96.00
Tempranillo, Mazuelo, Graciano
Bodegas Lan

Empordà

Castillo Perelada «3 Fincas» DO 2012 75 cl 43.00
Garnacha Negra, Samsó
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Castillo Perelada «5 Fincas» DO 2013 75 cl 51.00
Cabernet Sauvignon, Merlot
Garnacha Negra, Syrah, Samsó, Monastrell

Portugal

Douro

Altano Douro DOC, BIO 2014 75 cl 45.00
Organically Farmed, Symington Family Estate
Tourega Nacional, Touriga Franca, Tinto Barroca, Tinta Roriz

Alentejo

Herader da Pimenta DO 2014 75 cl 46.00
Cabernet Sauvignon, Alicante Boschet, Touriga Nacional
Vinho Tinto Regional, Logowines

Herdade da Pimenta Grande Escolha 2013 75 cl 62.00
Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah
18 Monate Barrique

Spezialitäten

Schaffhausen

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Magistral, Pinot Noir Elixier, AOC | 2014 | 75 cl | 78.00 |
| Pinot Noir 12 Monate Barrique, Limitiert | | | |

Ribera del Duero

| | | | |
|----------------------------------|------|--------|--------|
| Trus Crianza Ribera del Duero DO | 2012 | 150 cl | 112.00 |
| Bodegas Trus, Tinto Fino | | | |
| 14 Monate Barrique | | | |

Rioja

| | | | |
|------------------------------|------|-------|-------|
| Rioja DOCa Cepa a Cepa | 2012 | 75 cl | 65.00 |
| Bodegas Proelio, Tempranillo | | | |
| 14 Monate Barrique | | | |

Baselland

| | | | |
|----------------------------------|------|-------|-------|
| Clos Martha, Pinot Noir Barrique | 2014 | 75 cl | 68.00 |
| Matthias Gubler, Maisprach | | | |

Baselland

| | | | |
|--------------------------------|------|-------|-------|
| Siebe Dupf Barrique Pinot Noir | 2011 | 75 cl | 52.00 |
| Siebe Dupf Kellerei | | | |

Schaumweine und Süssweine

Schaumweine

| | | |
|---|--------|-------|
| Prosecco «La Riva dei Frati» DOCG | 75 cl | 48.00 |
| Prosecco Superiore Brut Asolo DOCG, Loredan Gasparini | 37.5cl | 25.00 |
| Guido Brivio Brut, IGT Svizzera Spumante, Pinot Blanc, Merlot | 75 cl | 56.00 |

| | | |
|---|---------|-------|
| Champagner Canard-Duchêne «Cuvée Léonie» Brut | 75 cl | 78.00 |
| | 37.5 cl | 39.00 |

Süssweine

Wallis

| | | | |
|--|------|---------|-------|
| «Les Grains Nobles» AOC Marsanne, Pinot Gris, Barrique, Caves Rouvinez, Sierre | 2008 | 37.5 cl | 51.00 |
|--|------|---------|-------|

Tessin

| | | | |
|--|------|---------|-------|
| «Sweet Dreams» Vino bianco dolce della Svizzera Italiana Müller Thurgau, Kerner, Moscato Bianco Guido Brivio | 2009 | 37.5 cl | 48.00 |
|--|------|---------|-------|

Organisatorische Hinweise

Bestellung

Die Bestellung für die Verpflegung muss mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Veranstaltungen am Abend

Für Veranstaltungen am Abend gilt eine Mindestzahl von 20 Personen, falls nichts anderes mit der Betriebsleitung vereinbart wurde. Ab 23.30 Uhr wird eine Überzeitbewilligung von CHF 100.00 pro angebrochene Stunde verrechnet.

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

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch die Mitarbeiter des Haus der Universität ausgeschenkt, gekühlt und bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld verrechnet: Weine CHF 30.00 pro 75 cl-Flasche, Schaumwein / Champagner CHF 35.00 pro 75 cl-Flasche.

Dekorationen

Wir haben im Haus der Universität eine schlichte saisonale Dekoration. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, organisieren wir Ihnen gerne Blumen und Dekorationen für Ihren Anlass. Preis nach Vereinbarung.

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 Auftrags erledigung.

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

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 berechnet.

Annullierung von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- 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

Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

Ein Haus mit Geschichte

Von der «Campagne Frisching» ...

Wer heute vor dem Haus der Universität an der Schösslistrasse 5 steht, glaubt kaum, dass in diesem repräsentativen Neubarockgebäude ein klassizistisches Landhaus aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts steckt. Errichtet wurde das Gebäude vermutlich im Jahre 1828 unter der Bauherrschaft von Gabriel Friedrich von Frisching (1762-1844), einst Präsident der Berner Stadtverwaltung.

... zur Kocher-Villa

Im Jahre 1909 verkauften dessen Nachkommen die «Campagne Frisching» nach verschiedenen Umbauten und Renovationen dem Berner Chirurgen und Nobelpreisträger Theodor Kocher (1841-1917). Kocher, der von 1872 bis 1917 auch als Professor an der Universität Bern tätig war, nutzte das Gebäude als Gästehaus für das nebenan von ihm errichtete Kocher-Spital.

Vom Botschaftsgebäude ...

Ab 1915 wurde die Villa als Botschaftsgebäude genutzt – bis 1922 hatte hier die türkische, von 1932 bis 1985 die rumänische Botschaft ihr Domizil. Johann Albert Kocher, der Sohn Theodor Kochers, vermachte die Villa nach seinem Tod 1941 der Burgergemeinde Bern. In seinem Testament bestimmte Kocher, dass die Villa «wenn immer tunlich» als Repräsentationshaus für Empfänge oder sonstige Anlässe der Burgergemeinde verwendet werden solle. Die Grünanlage sollte zu einem öffentlichen Park mit dem Namen Theodor-Kocher-Park ausgestaltet werden.

... zum Haus der Universität

Im Jahre 1984 feierte die Universität Bern ihr 150-Jahr-Jubiläum. In diesem Zusammenhang entstand die Idee eines «Hauses der Universität» als interdisziplinäre Bildungs- und Begegnungsstätte. Die 1966 gegründete Hochschulstiftung der Burgergemeinde mit dem Zweck, der Universität Gebäude für Lehre und Forschung zur Verfügung zu stellen, nahm die Idee auf und ermöglichte 1986/87 mit einem Kredit von 6,6 Millionen Franken zulasten des Stiftungsvermögens den Umbau und die Renovation der Kocher-Villa.

Die Stiftung «Haus der Universität» sorgt seither dafür, dass die Villa als ein repräsentatives Zentrum universitärer Begegnung und eine Stätte des Gesprächs über die Fach- und Fakultätsgrenzen hinweg genutzt wird. Das Haus der Universität steht in erster Linie der Universität Bern, aber auch anderen Institutionen des tertiären Bereichs sowie universitätsnahen Verwaltungen und Firmen für verschiedenartige Veranstaltungen, insbesondere des wissenschaftlichen Austausches und der Weiterbildung, zur Verfügung. 2003 haben die ZFV-Unternehmungen die Gastgeberrolle vor Ort übernommen. Das schweizweit tätige Gastronomie- und Hotellerieunternehmen führt seither sowohl den Seminar- und Tagungs- als auch den Restaurant- und Bankettbetrieb.

Quelle: Mathias Bähler, Von der Campagne zur interdisziplinären Begegnungsstätte, Medaillon, Nr. 10, Mai 2009