

# 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

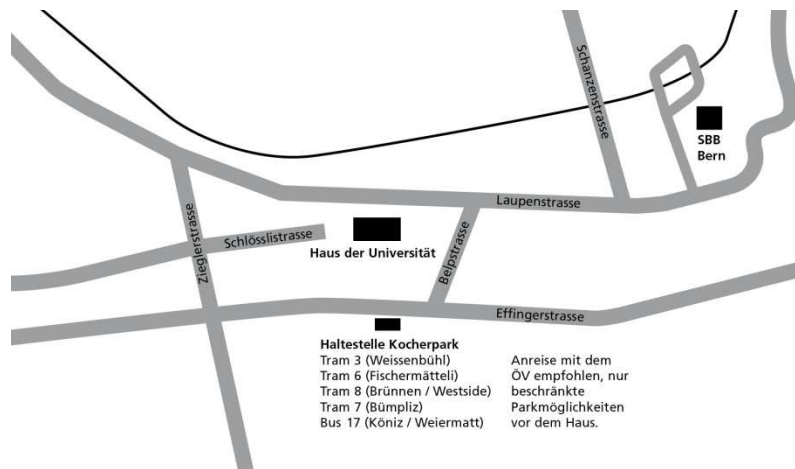
Betriebsleiter  
Martin Martinez Pulido

## 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.


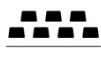






# Inhaltsverzeichnis

1-2	Seminare
3	Gastronomie
4-5	Aperitif
6	Frühstück
7	Frühlings-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	20
Seminarraum OG	OG	48	ja	45	30	20	20/22	20
Gruppenraum	OG	17	ja	-	-	-	-	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
Moderatorenkoffer	25.00	15.00

## 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	50
Petit Restaurant	EG	23	ja	12	15
Petit Salon	EG	13	ja	8	-
Lounge	EG	31	ja	16	20
Bar	EG	26	ja	8	20
Wintergarten	EG	7.5	ja	4	-
Terrasse	EG	25	ja	6	20
Kiesplatz	EG	-	ja	-	250
Veranda	EG	45	ja	30	50

## 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 39.00 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 „Spicy Buns“ (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	57.00
Crostini mit Frischkäse und Rohschinken	ohne Dessertbuffet	49.00
Crostini mit Brie und Granatapfel		
Mediterrane Blätterteigschnecken		
Bio-Rauchlachs auf Bio-Blinis		
Saisonales Süppchen		

### Am Buffet:

Geschnetzeltes vom Rind Sweet & Sour  
Gemüsenudeln  
Kräuterreis  
Gemüse Ingwertaschen  
Crevetten mit Ingwer und Knoblauch

### Dessertbuffet:

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

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



# Frühstück

## Swiss 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
--	--------	-------

# Frühlings-Degustationsmenü ab 15 Personen

Frühlingssalat Artischockenherzen, Ziegenfrischkäse, Cicorino Rosso	4 Gang CHF 82.00
Erbsensuppe Minzenschaum	3-Gang CHF 74.00
Schweizer Kalbsniertsüeck rosa gebraten Tomatenbutter, Safranrisotto, gratinierter Fenchel	
Käseteller Trauben, Garnituren, Früchtebrot	
oder	
Limettencreme Crumble	

# Menüvorschläge

## Vorspeisen und Suppen

---

Geräucherte Forelle Frühlingsalat, Meerrettichschaum, Radieschenvinaigrette	Portion	16.00
Rindscarpaccio Rucola, Parmesan	Portion	18.00
Gebratene Jakobsmuschel Fenchelsalat, Paprikavinaigrette	Portion	17.00
Assortierter Marktsalat Kerne	Portion	13.00
Käsepralinen Blattsalat, Kräuter, Feigenvinaigrette	Portion	14.00
Frühlingsalat Artischockenherzen, Cikorino Rosso, Ziegenfrischkäse	Portion	15.00
Blumenkohlsuppe Bluschimmelkäse	Portion	12.00
Erbsensuppe Minzenschaum	Portion	12.00

## Vegetarisch

---

Gemüsecurry Couscousring, Minz-Joghurdipp, Früchtegarnitur	Portion	27.00
Bandnudeln Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Grillierte Aubergine & Zuchetti	Portion	26.00
Grüne & Weisse Spargel Limetten-Hollandaise, gebratene Frühlingskartoffeln	Portion	32.00

## Hauptgänge

Pouletsuprême Ribelmais aus Möschwil Currysauce, Basmatireis, Gemüse	Portion	34.00
Rosa gebratenes Lammkarree Rosmarinjus, Aubergin-Polenta, konfierte Cherrytomaten	Portion	44.00
Bierschwein vom Wandelerhof Gunzwil Senfsauce, Kräuternudeln, Gemüse	Portion	36.00
Schweizer Kalbsnierstück rosa gebraten Tomatenbutter, Safranrisotto, gratinierter Fenchel	Portion	49.00
Schweizer Rindsentrecôte Kräuterbutter, Bärner Frites, Gemüse	Portion	48.00
Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Hollandaise, Duo vom Spargel, Frühlingkartoffeln	Portion	51.00
Grilliertes Lachsfilet Dillrahmsauce, Gewürzreis, Gemüse	Portion	32.00
Gebratenes Felchenfilet Mandelbutter, Duo vom Spargel, Dillkartoffeln	Portion	31.00

## Süßes & Käse

Marinierter Papayasalat Bio-Passionsfruchtsorbet	Portion	14.00
Rhabarberkompott Bio-Erdbeersorbet, Rahm	Portion	13.00
Hausgemachte Apfeltarte Bio-Vanilleglace, Vanillespiegel, Rahm	Portion	14.00
Süßmostcreme Apfelkompott, Rahm	Portion	13.00
Eingelegter Aprikosenkompott Thymian, Joghurt-Dipp, Bio-Schokoladen Chipsglace	Portion	14.00
Limettencreme Crumble	Portion	12.00
Coeur fondant Bio-Himbeersorbet, Rahm	Portion	14.00
Frühlings Dessertvariation Lassen sie sich überraschen	Portion	16.00
Käse- und Dessertbuffet (ab 14 Personen)	Portion	27.00
Käseteller Variation, Garnituren Früchtebrot	Person	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 rot	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
Saisonale Michel Säfte auf Anfrage		

## 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

---

Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.80
«Bärner Müntschi»	33 cl	6.00
Feldschlösschen Hopfenperle Stange	30 cl	4.50

## Sandwich

---

Baguette Sandwich, verschiedene Füllungen		6.50
---	--	------

---

\*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» 2016 75 cl 43.00  
Gutedel  
Weingut M. Krebs

### **Wallis**

Le Rhyton d`Or blanc, Valais AOC 2016 75 cl 41.00  
Petite Arvine, Sylvaner, Heida, Chasselas  
Jean-Jacques Défayes, Leytron

Heida du Valais AOC 2016 75 cl 49.00  
Domaine La Leyraz, Saxon, Savagnin  
Caves Rouvinez

Humagne Blanche AOC Clos de Mangold 2016 75 cl 52.00  
Bio-Wein  
Domaine Cornulus, Savièse

Château Lichten Petite Arvine AOC 2016 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 2016 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 2016 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 di Merlot  
Guido Brivio 2016 75 cl 48.00

«Bianco Rovere» Ticino DOC Bianco di Merlot  
Barriques, Guido Brivio 2016 75 cl 68.00

«Ronco Bain» Sauvignon DOC  
Guido Brivio 2016 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 2016 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 2016 75 cl 42.00

**Venezia**

Chardonnay IGT Giulia  
Società Agricola di Lenardo 2016 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	2016	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» 2016 75 cl 46.00  
Pinot Noir  
Weingut M. Krebs

### **Wallis**

Syrah Le Rhyton d'Or AOC 2015 75 cl 49.00  
Le Rhyton d'Or Jean-Jacques Défayes, Leytron

Cornalin du Valais AOC, Montibeux 2015 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 2016 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 2015 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 2015 75 cl 48.00  
100 % Merlot  
Guido Brivio

«Touché» Ticino DOC Merlot, Barrique 2014 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 Galdi, Claudio Tamborini, Angelo Delea

«Pra Rosso» Rosso del Ticino DOC 2015 150 cl 89.00  
Merlot 2015 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 2015 75 cl 53.00  
Coteaux du Languedoc AOC, du Domaine Hortus  
Mourvèdre, Shyraz, Grenache

### **Haut-Médoc**

Château Citran 2011 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 2015 75 cl 46.00  
Corvina, Rondinella, Corvinone  
Vigna 800

Amarone della Valpolicella DOC/DOP 2012 75 cl 66.00  
Corvina, Rondinella, Molinara  
Az. Agr. Massimino Venturini

### **Toscana**

Zizzolo Rosso Bolgheri DOC 2014 150 cl 102.00  
Merlot, Cabernet Sauvignon  
Azienda Agricole Fornacelle

Tageto Bolgheri IGT 2014 75 cl 45.00  
Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Donna Olimpia 1898

## Spanien

---

### **Priorat**

«Les Terrasses» 2015 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 2011 75 cl 96.00  
Tempranillo, Mazuelo, Graciano  
Bodegas Lan

### **Empordà**

Castillo Perelada «3 Fincas» DO 2013 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 2015 75 cl 45.00  
Organically Farmed, Symington Family Estate  
Tourega Nacional, Touriga Franca, Tinto Barroca, Tinta Roriz

### **Alentejo**

Heradera da Piementa DO 2016 75 cl 46.00  
Cabernet Sauvignon, Alicante Boschet, Touriga Nacional  
Vinho Tinto Regional, Logowines

## 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	2013	150 cl	112.00
Bodegas Trus, Tinto Fino			
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	2003	37.5 cl	51.00
--	------	---------	-------

### Tessin

«Sweet Dreams» Vino bianco dolce della Svizzera Italiana Müller Thurgau, Kerner, Moscato Bianco Guido Brivio	2013	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, oder einen Gastronomieumsatz von CHF 2'000.00 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 ausgedient, 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. 2007 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