

# 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 allein. 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 Schösslistrasse 5 CH-3008 Bern

T +41 31 381 87 77

info@hausderuniversitaet.ch

www.mensa.unibe.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

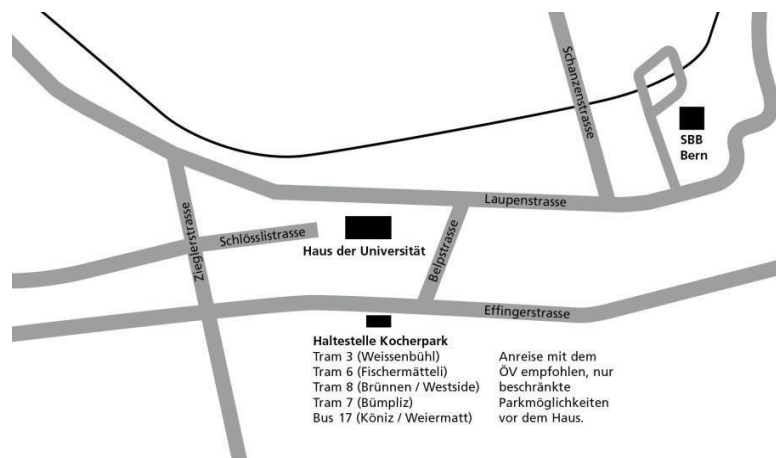
Betriebsleiterin Arunee Steiner

## 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

4-5	Seminare
6	Gastronomie
7-8	Frühstück
8-9	Aperitif
9	Fondueplausch
10-11	Menüvorschläge
12	Getränke
13	Weissweine
14	Roséweine
14-16	Rotweine
16	Schaumweine und Süssweine
17-18	Organisatorische Hinweise
19	Allgemeine Geschäftsbedingungen
20-21	Ein Haus mit Geschichte

# Seminare

## Übersicht Seminarräume

Raum	Lage	Fläche m2	Tageslicht	Konzert	Reihe	Seminar	U-Form	Block
Seminarraum UG	UG	72	wenig	15	15	10	15	10
Seminarraum OG	OG	48	ja	8	8	8	8	8
Gruppenraum Dialog Süd	OG	17	ja	-	-	-	-	8
Gruppenraum Dialog West	OG	23	ja	-	-	-	8	10
Gruppenraum Dialog Nord	OG	30	ja	-	-	-	8	10

## Preise Seminarräume

Raum	1 Tag UNI Bern	1 Tag Exte rn	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 Dialog Süd	100.00	120.00	75.00	90.00
Gruppenraum Dialog West	150.00	180.00	120.00	135.00
Gruppenraum Dialog Nord	200.00	240.00	150.00	180.00

## 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	Stehplätze
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 begeistert durch eine kompetentes und unkomplizierte Art. Dabei steht die Zubereitung des Angebots im Mittelpunkt. Auf die Wahl der Produkte legen wir grossen Wert: Bio-Erzeugnisse kommen dabei ebenso auf den Teller, wie Max Havelaar Produkte.

# Seminarangebot

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 Seminarangebote sind gut berechnet. Bitte beachten Sie jedoch, dass sie keine Mahlzeit ersetzen.

## Frühstück

### Brainfood

Person 39.00

Acai Power Bowle im Glas mit Knuspermüsli und Früchten saisonal  
grüner Power-Smoothie  
Sandwich mit Ruchbrot, Trockenfleisch und Sprossen  
Brainfood Station  
Kaffee, Wasser und Tee inbegriffen  
\*aus Bio-Nüssen zubereitet

### Fit & Vital

Person 30.00

Knuspermüsli mit Joghurt saisonal  
im Glas und Früchten saisonal  
Gemüsesticks  
Früchtekorb  
Sandwiches mit diversen Füllungen  
(Fleisch und vegetarisch) mini

### Gesundes Frühstück süss

Person 25.00

Vollkornkipfeli  
griechisches Joghurt  
Früchte portioniert  
grüner Power-Smoothie  
diverse Fruchtsäfte nach Wahl  
Muffin mini

## **Gesundes Frühstück salzig**

Person 30.00

Vollkornkipfeli  
Birchemüesli hausgemacht  
Früchtekorb  
grüner Power Smoothie  
diverse Fruchtsäfte nach Wahl  
Sandwiches mit Ruchbrot, Schweizer Trockenfleisch,  
Sprossen und Frischkäseaufstrich mini

## **Aperitif**

### **Salziges zum knabbern**

Hausgeröstete Mandel – Nussmischung an einer mediterranen  
Gewürzmischung  
\*aus Bio-Nüssen zubereitet

Person 8.00

Schweizerhobelkäse, Grissini mit Rohschinken, Oliven

Person 15.00

### **Salzig & Orientalisch**

Person 18.00

Verschiedene Aufstriche wie:  
Randen Hummus, Wurzelgemüseaufstrich  
und Dörrtomaten-Tapenade  
Serviert mit frisch gebackener Focaccia

### **Salzig & Mediterran**

Person 32.00

Gebrochener Parmesan  
Arancini mit zweierlei Füllung  
Focaccia mit Oliven-Tapenade hausgemacht  
Grissini im Rohschinkenmantel  
In Knoblauch – Chiliöl eingelegte Oliven

### **Herzhaftes aus der Schweiz**

Person 45.00

Getrocknete Rauchwurst, Mostbröckli, geräucherter Speck  
serviert mit Silberzwiebeln, Essiggemüse und Zwiebelconfit Jumi  
Käseplatte mit Feigensenf und  
Früchtebrot hausgemacht  
Dazu: Früchtegarnitur, gemischter Brotkorb,  
Sauerteigbrot mit Wurzelgemüseaufstrich

### **Herzhaft international**

Person 40.00

Orientalische Käseröllchen im Filoteig mit frischen Kräutern  
Fladenbrot hausgemacht mit Hummus & Muhamarra  
Thunfisch Tataki im Sesammantel  
Cevapcici hausgemacht an einer würzigen Chimichurrisauce  
Gravedlax hausgemacht garniert mit Merrettichschaum und Dill,  
serviert auf Blinis  
Süppchen im Glas saisonal



### **Herzhaft vegetarisch**

Person 34.00

Pumpnickel Rondellen mit Kürbismousse  
Suppe im Shotglas saisonal  
Falafel mit Yoghurtsauce  
Salzgebäck aus Blätterteig mit div. Füllungen  
Grillgemüse mini spiesse mit Kräuterdip

### **Apéro Riche** ab 15 Personen, Buffet

Person 65.00

Auf Platten serviert:

Tartar auf Brioche-Crostini mit Zwiebelgarnitur  
und Kapernäpfe  
Tomaten – Mozzarella Bruschetta  
Gravedlax hausgemacht garniert mit Merrettichschaum und Dill,  
serviert auf Blinis

Am Buffet/ Live Cooking Station:  
Roastbeef Rosagebraten mit Sauce Hollandaise  
Rosenkohl, Kürbis und Karotten  
Weissweinsrisotto in Käselaiab mit Belperknolle

Sandwich mini mit Ruchbrot, Trockenfleisch, Sprossen und Frischkäse  
Aufstrich

Gerne stellen wir ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Angebot zusammen.

### **Fondueplausch** ab 15 Personen

Person 50.00

Reichhaltiges Salatbuffet saisonal  
Brote im Korb serviert  
Fondue Mischung aus der Berner Molkerei 200g pro Person  
Beilagen nach Wahl und Absprache  
Café Gourmand  
Wasser mit oder ohne Kohlensäure und Kaffee inkludiert

Unser Fondueplausch eignet sich speziell für Gruppen ab 15 Personen  
und kann auf Wunsch detailliert auf Sie zusammengestellt werden.

# Menüvorschläge

## Kalte Vorspeisen

Endiviensalat mit Crevetten, Orangen, Zitronen, Baumnüsse und Honig	Portion	23.00
Herbstsalat mit Preiselbeeren, Speck, Croutons und Käse	Portion	13.00
Randencarpaccio mit, Feta, Cranberry, Balsamico und Sprossen	Portion	16.50

## Suppen

Schwarzwurzelsuppe mit Gemüsechips	Portion	14.50
Kartoffelsuppe mit Champignon und Croutons	Portion	12.00
Wirzsuppe mit Speck und gerösteten Kernen	Portion	13.50

## Warme Vorspeisen

Gebackene Auberginen, gefüllt mit Tomatensalsa, Feta und Pinienkernen serviert auf Portulak Beet	Portion	18.00
Granatapfel Taboulé mit Kürbishummus Fladenbrot	Portion	17.50
Bouillabaisse mit Safran-Aioli und Knoblauchbrot	Portion	27.50

## Hauptgänge Fleisch

Mistkratzerli mit Honig-Marinade serviert mit geschmorter Topinambur, gebratenen Pilzen und Kartoffelschnitze, dazu leicht pikante Paprikasauce	Portion	35.00
Hirsch Entrecôte mit Preiselbeer Sauce, serviert mit gebratenem Rosenkohl und Kartoffelstock	Portion	42.00
Schweinsmedaillon im Speckmantel serviert an einer Senfsauce, dazu Kartoffelgratin und im Ofen gebackener Fenchel	Portion	38.00
Rindshohlrücken rosa gebraten Chimichurrisauce hausgemacht, sautierten Pastinaken, Sellerie und Grünkohl	Portion	49.00
Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten serviert mit geröstetem Blumenkohl, grillierter Polenta und Salbeibutter	Portion	56.00

## Hauptgänge Fisch

Gebatene Lachsforelle mit Walnusskruste serviert, geschmorten Randen, Knoblauch Aioli und Pommes Alumette	Portion	37.00
Grilliertes Stör-Filet mit geschmortem Chicorée, Erbsenpüree und Weissweinsauce	Portion	47.00

## Hauptgänge Vegetarisch

Süsskartoffelpuffer mit Guacamole und pochiertem Ei	Portion	24.50
Rotweinrisotto mit geschmortem Rotkraut, Belperknolle und Pak Choy	Portion	28.50
Kürbisravioli mit sautiertem Barba di frate, karamellisierten Kürbiskernen und sautierten Morcheln	Portion	29.00
Veganer Burger mit geschmorten Randen, Süsskartoffel Frites, knackigem Blattsalat und pikanter Paprika Sauce	Portion	29.50

## Süßes & Käse

Red Velvet Küchlein mit Frischkäse Topping und Nusscrumble	Portion	16.50
Gebrannte Creme mit Rotweinzwetschgen	Portion	12.00
Apfel – Vanille Crumble mit Bio - Glace	Portion	15.00
Kaffeeflan mit Karamellsauce und Spongecake	Portion	16.00
Cœur Fondant mit Bio- Baumnussglace	Portion	15.00
Dessertvariation <small>saisonal</small> Lassen Sie sich überraschen	Portion	16.00
Jumi Käse, - und Dessertbuffet <small>ab 14 Personen</small>	Portion	28.00
Jumi Käseteller	Person	17.00
Variation, Garnituren Früchtebrot		

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

# Getränke

## Mineralwasser und Süssgetränke

«Bärner» Trinkwasser vom Zapfhahn in der Karaffe	100 cl	2.00
«Bärner» Trinkwasser mit CO2 vom Zapfhahn in der Karaffe	30 cl	4.00
Queen IceT, Peach oder Lemon, Schweiz	33 cl	4.50
Rivella rot	33 cl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	20 cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	10 cl	4.50
Sanbitter	33 cl	4.00
Apfelschorle	100 cl	4.50

## Säfte

Michel, Orangensaft*	100 cl	9.80
Michel, Bodyguard*	100 cl	9.80
Weitere Michel Säfte <i>saisonal auf Anfrage</i>		

## 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 Bio Früchte- und Kräutertees «SIROCCO»	Tasse	4.40

## Bier

Feldschlösschen <i>alkoholfrei</i>	Flasche 33 cl	4.80
«Bärner Müntschi»	Bügelflasche 33 cl	6.00
Feldschlösschen Hopfenperle	Stange 30 cl	5.00

## Sandwich

Baguette Sandwich mit verschiedenen Füllungen	Stück	6.50
---	-------	------

\*Fairtrade-zertifizierter Kaffee

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

Humagne Blanche AOC Clos de Mangold Bio-Wein Domaine Cornulus, Savièse	75 cl	52.00
Lavaux AOC Dézaley Grand Cru Bovard	75 cl	54.00
St. Saphorin AOC Grand Cru Gutedel (Chasselas) Les Blassinges Domaine Pierre-Luc Leyvraz	75 cl	44.00
Yvorne AOC Chant des Resses Chasselas Artisans Vignerons d`Yvorne	75 cl	47.00
Chardonnay Barrique AOC Lac de Bienne Johanniterkellerei «Contrada»	75 cl	56.00
Ticino DOC Bianco di Merlot Guido Brivio		48.00
Riesling Sylvaner AOC Schaffhausen WeinStamm	75 cl	46.00

## Italien

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse Giovanni Almondo	75 cl	42.00
Pinot Grigio IGT Giulia Società Agricola di Lenardo	75 cl	45.00

## Frankreich

Chablis AOC Domaine du Colombier	75 cl	48.00
Pouilly Fumé AOC Les Charmes Jean-Claude Chatelain	75 cl	49.00

## Spanien

Terra Alta DO Garnaxta Blanca BIO Herència Altés	75 cl	42.00
Rais Baixas DO Albarino Etiqueta Verde Granbazan	75 cl	44.00

## Portugal

Douro DOC Altano Branco Symington Family Estates	75 cl	39.00
Antao Vaz da Peceguina branco V.R. Alentejano Herdade da Malhadinha Nova	75 cl	42.00
Arinto da Peceguina branco V.R. Alentejano Herdade da Malhadinha Nova	75 cl	42.00

## Roséweine

### Schweiz

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

### Frankreich

Côtes de Provence AC Rosé Hecht & Banner	75 cl	46.00
---	-------	-------

### Portugal

Monte da Peceguina Rosé Vinho Regional Alentejano Herdade da Malhadinha Nova	75 cl	46.00
---	-------	-------

## Rotweine

### Schweiz

«Bärner Wy» Pinot Noir Classic AOC, Twanner Cordula Morgenegg- Posch Twann	75 cl	46.00
Cornalin du Valais AOC Montiboux Caves Rouvinez, Sierre Le Tourmatin AOC	75 cl	53.00
Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah Rouvinez Vins Sierre, Valais Humagne Rouge AOC	75 cl	48.00
Le Rhyton d'Or Jean-Jacques Défayes, Leytron Nez Noir AOC	75 cl	45.00
Valais BIO Domaines Rouvinez Mayenfelder Blauburgunder AOC	75 cl	58.00
Schloss Salenegg «Dogaia» Rosso del Ticino DOC Gamaret, Merlot Guido Brivio «Baiocco» Merlot del Ticino DOC, Barrique 100 % Merlot	75 cl	56.00
Guido Brivio «Quattromani» Merlot del Ticino DOC Barrique 100 % Merlot Guido Brivio, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini, Angelo Delea	75 cl	138.00

## Frankreich

Côtes du Roussillon AOC	75 cl	46.00
Cuvée Barrique, Domaine du Mas Rous Shyraz, Carignan, Mourvèdre, Grenache		
Languedoc	75 cl	56.00
Saint-Chinian ac Cuvée, Hecht & Banner		
Haut-Médoc Château Citran	75 cl	60.00
Haus-Médoc AOC, Cru Bourgeois Merlot, Cabernet Sauvignon		
St. Emilion ac Grand Cru	75 cl	68.00
Clos St. Emilion Philippe		

## Italien

Piemont	75 cl	66.00
Amarone della Valpolicella DOC/DOP Corvina, Rondinella, Molinara		
Az. Agr. Massimino Venturini		
Sardinien	75 cl	46.00
Cannonau di Sardegna DOC		
Sileno		
Deiana Ferruccio	75cl	82.00
Toscana		
Brunello di Montalcino Ugolforte, Tenuta San Giorgio		

## Spanien

Priorat	75 cl	74.00
«Les Terrasses»		
Cabernet Sauvignon, Garnache und Mazuelo Alvaro Palacios		
Priorat	75 cl	60.00
DOC a Les Sentius, Joan Simo		
Montsant	75 cl	55.00
DO Les Taules, Celler de Capcanes		
Rioja	75 cl	73.00
DOCa Reserva Selecion Especial Tempranillo, Mazuelo, Graciono Bodegas Muga		
Bierzo	75 cl	73.00
DO Villa de Coullon, Descendientes de J. Palacios		
Empordà	75 cl	51.00
Castillo Perelada «5 Fincas» DO Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	68.00
Garnacha Negra, Syrah, Samso, Monastrell		
Ribera del Duero	75 cl	68.00
DO Crianza, 24 Monate Barrique		
Bodegas Nabal		
PSI	75 cl	70.00
Ribera del Duero DO Bodegas y Vinedos Alnardo		

## Portugal

Douro Altano Douro DOC, BIO Organically Farmed, Symington Family Estate	75 cl	45.00
Tourega National, Touriga Franca, Tinto Barroca, Tinta Roriz	75 cl	70.00
Alentejo Mouchao Vinho Regional Alentejano, Herdade do Mouchao	75 cl	70.00

## Schaumweine und Süssweine

Prosecco «La Riva dei Frati» DOCG	75 cl	48.00
Cava MO Brut Reserva Penedès DO	75 cl	40.00
Cava Rosado MO Brut Penedès DO, Castillo Perelada	75 cl	45.00
Champagne Grand Cru Réserve brut, Mailly Grand Cru	75 cl	80.00
Champagne brut Premier, Louis Roederer	75 cl	92.00



# Organisatorische Hinweise

## Bestellung

Die Bestellung 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. Maximum jedoch bis 02.00 Uhr.

## 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 Hauses 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.

# Organisatorische Hinweise

## Deklaration

### Unsere Philosophie

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmittel den Vorzug.

### Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland*, Australien*

\*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.» Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

### Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

### Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

# 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 verrechnet.

# Ein Haus mit Geschichte

Von der «Campagne Frising» ...

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 Frising (1762-1844), einst Präsident der Berner Stadtverwaltung.

... zur Kocher-Villa

Im Jahre 1909 verkauften dessen Nachkommen die «Campagne Frising» 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 Hotellerie Unternehmen führt seither sowohl den Seminar- und Tagungs- als auch den Restaurant- und Bankettbetrieb.

Quelle: Mathias Bäbler, Von der Campagne zur interdisziplinären Begegnungsstätte, Medaillon, Nr. 10, Ma