

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

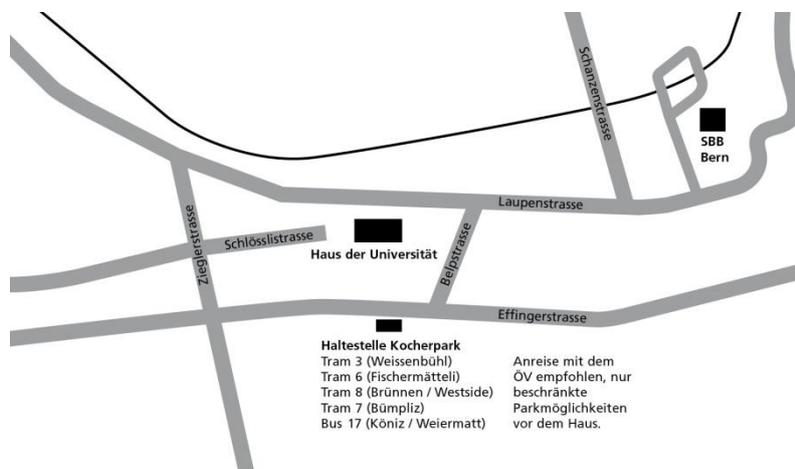
Haus der Universität
Schlösslistrasse 5
CH-3008 Bern
T +41 31 381 87 77
info@hausderuniversitaet.ch
www.mensa.unibe.ch
Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

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

1-2	Seminare
3	Gastronomie
4-5	Aperitif
6	Frühstück
7	Sommer-Degustationsmenü
8-10	Menüvorschläge
11	Getränke
12-14	Weissweine
15	Roséwein
16-20	Rotweine
21	Schaumweine und Süssweine
22	Organisatorische Hinweise
23	Deklaration
24-25	Allgemeine Geschäftsbedingungen
26-27	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: «Riche»)

Salty

Pommes-Chips, gesalzene Erdnüsse	Person	3.00
----------------------------------	--------	------

Salty klein: Hausgeröstete Chili Mandeln* Cashewnüsse mit Curry geröstet. Asiatischer Kernemix * aus Bio-Mandeln zubereitet	Person	8.00
--	--------	------

Salty gross: Pecorino, Grissini mit Coppa, Mammut-Oliven	Person	12.00
---	--------	-------

Sandwich „Spicy Buns“ (3 Stück / Person)

Verschiedene Minisandwiches mit Poulet & Banane, Schinken, Salami, Feta-Aubergine Gurken Hüttenkäse	Person	15.00
---	--------	-------

Small

Crostinis mit Ratatouille und Chorizo Tortillarollen, getrocknete Tomaten, Frischkäse Marinierter Gurkensalat im Glas, Hüttenkäse, Schnittlauch Gemüsedipp mit 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 Karotten-Kokosmousse im Cornet Samosa & Frühlingsrolle mit Sweet & Sour-Sauce Käse- und Spinatküchlein Röstikugeln mit Gruyère AOC gefüllt	Person	32.00
--	--------	-------

Tapas

Champignones al jerez	Person	36.00
Kräutermandeln mit Oliven		
Gefüllte Datteln mit Honig-Senf-Frischkäse		
Hackbällchen in fruchtig-scharfer Tomatensauce mit Koriander		
Calamares fritos, Dippsauce		
Spanische Kartoffeln		
Crevetten al ajillo		

Riche (ab 15 Personen, Buffet)

Serviert auf Platten:	Person	57.00
Crostini mit Frischkäse und Coppa	ohne Dessertbuffet	49.00
Brie auf Pumpernickel, Birne, Honig		
Mediterrane Blätterteigschnecken		
Bio-Raumlachs auf Bio-Blinis		
Saisonales Süppchen		

Am Buffet:

Geschnetzeltes vom Rind Sweet & Sour
Gemüsenudeln
Kräuterreis
Vegetarische Capuns
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, Bananen Fairtrade-Kaffee, Tee und zwei verschiedene Fairtrade- Fruchtsäfte	Person	25.00
---	--------	-------

Medium Breakfast

Verschiedene Konfitüren, Fairtrade-Honig, Butter Brötchen, Gipfel, Zöpfchen Frische Früchte, 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, 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
--	--------	-------

Fondue Chinoise ab 15 Personen

Reichhaltiges, Saisonales Salatbuffet
Brote im Korb Serviert.

CHF
78.00/ Person

Fondue Chinoise
Rind, Kalb, Poulet, und Lammfleisch
300 gr. Handgeschnittenes Fleisch pro Person

Verschiedene Dipsaucen
Butterreis, Bärner Frites oder Krokette
Bailagen

Café Gourmande

Unser Herbstbuffet eignet sich speziell für Gruppen
ab 20 Personen und kann auf Wunsch detaillierter auf Sie
zusammengestellt werden.

Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust Apfel- Traubensalat, auf Salat bouquet	Portion	19.00
Endiviensalat Dattel- Frischkäsemousse	Portion	13.00
Nüsslersalat Speck, Ei, Croutons	Portion	16.00
Wintersalat mit Orangendressing Rotkabis, Zwiebeln, Äpfel	Portion	15.50
Randencarpaccio Nüssler, Orangenfilet, Feta- Käse	Portion	14.50

Suppen

Kürbiscremesuppe Kürbiskerne, Kürbisöl	Portion	12.00
Marronicremesuppe Selleriestroh	Portion	12.00

Vegetarisch

Gemüsepastetli Gebratene Pilze, Resi	Portion	26.50
Bandnudeln Waldpilzrahmsauce, Gemüse	Portion	26.50
Spätzlipfanne Winterlichem Gemüse	Portion	29.00
Kartoffel- Linsen Dal Gewürzreis, Früchtegarnitur	Portion	29.50

Hauptgänge Fleisch

Pouletsuprême Calvadossauce, Chorizzo- Polenta, Gemüse	Portion	38.00
Rosa gebratenes Lammkarree Thymiansauce, Kartoffelgratin, Gemüse	Portion	45.00
Nierstück vom Duroc Schwein Senfsauce, Butternudeln, Gemüse	Portion	38.00
Kalbsrundermocken Rosa gebraten Portweinsauce, Risotto, Wintergemüse	Portion	49.00
Rinds- Entrecôte rosa gebraten Hausgemachte Kräuterbutter, Bärner- Frites, Gemüse	Portion	49.00
Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten Morchelsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	Portion	51.00

Hauptgänge Fisch

Gebratener Zander Weissweinsauce, Sauerkraut, Nusskartoffeln	Portion	37.00
Duo von Crevetten & Jakobsmuscheln Rotweinbutter, Mandelreis, Gemüse	Portion	42.00

Unsere Deklaration finden sie auf Seite 23

Süßes & Käse

Orangengratin Bio- Zimtglace	Portion	14.50
Vermicelles Bio- Vanilleglace, Meringue, Rahm	Portion	16.50
Rotweinzwetschgen Bio- Zimtglace	Portion	14.00
Tiramisu von der Mandarine Schokolade	Portion	16.00
Apfelstrudel Vanillesauce, Rahm	Portion	15.00
Weisses & Dunkles Schokoladenmousse Auf Lebkuchenspiegel	Portion	16.50
Coeur Fondant Bio- Baumnussglace	Portion	15.00
Winter 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

„Bärner“ Trinkwasser vom Zapfhahn in der Karaffe	100 cl	2.00
„Bärner“ Trinkwasser mit CO2 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	20 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
Weitere 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 Bio-Früchte- und Bio-Kräutertees «SIROCCO»	Tasse	4.40

Bier

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

Sandwich

Baguette Sandwich, verschiedene Füllungen		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

Bern, Twann

«Bärner Wy» 75 cl 43.00
Chasselas, Twanner AOC
Cordula Morgenegg-Posch, Twan

Wallis

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

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

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

Château Lichten Petite Arvine AOC 75 cl 51.00
Caves Rouvinez

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

Waadt

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

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

Neuenburg

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

Baselland

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

Genf

Chardonnay Dardagny AOC 75 cl 45.00
Domaine Les Hutins

Tessin

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

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

«Ronco Bain» Sauvignon DOC 75 cl 49.00
Guido Brivio

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

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

Schaffhausen

Riesling Sylvaner AOC 75 cl 46.00
WeinStamm

Zürich

Winzerei Zur Metzg Cuvée weiss No 1 75 cl 48.00
Sauvignon blanc

Italien**Piemont**

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse 75 cl 42.00
Giovanni Almondo

Venezia

Chardonnay IGT Giulia 75 cl 43.00
Società Agricola di Lenardo

Pinot Grigio IGT Giulia 75 cl 45.00
Società Agricola di Lenardo

Portugal

Douro

Douro DOC Altano Branco 75 cl 39.00
Symington Family Estates

Crasto Branco DOC Douro 75 cl 44.00
Quinto do Crasto
Gouveio, Roupeiro, Rabigato

Alentejo

Adega do Monte Branco Alento Reserva Vinho Regional 75 cl 45.00
Alentejano branco
4 Monate Barrique

Österreich

Langenlois Kamptal

Sauvignon blanc Vinum Optimum 75 cl 42.00
Rudolf Rabel

Roséwein

Schweiz

Tessin

Gran Rosé	75 cl	46.00
Rosato di Merlot		
Guido Brivio		

Neuenburg

Château d'Auvernier	75 cl	48.00
Oeil de Perdrix		
Blauburgunder		

Rotweine

Schweiz

Bern, Twann

«Bärner Wy» 75 cl 46.00
Pinot Noir Classic AOC, Twanner
Cordula Morgeneegg-Posch Twann

Wallis

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

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

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

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

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

Waadt

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

Neuenburg

Pinot Noir Classique AOC 75 cl 46.00
Grillette Domaine de Cressier

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

Genf

Gamaret Dardagny AOC 75 cl 44.00
Domaine Les Hutins

Baselland

Syydebändel Pinot Noir Barrique 75 cl 55.00
Genossenschaft Syydebändel

Tessin

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

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

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

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

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

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

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

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

Zürich

Winzerei Zur Metzg Pinot Noir R 75 cl 58.00
Pinot Noir 10 bis 12 Monate im Barrique

Schaffhausen

Plaisir AOC 75 cl 45.00
Pinot noir, WeinStamm

Frankreich

Côtes de Roussillon

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

Languedoc

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

Haut-Médoc

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

Côtes du Rhône

Domaine du Grand Tinel 75 cl 61.00
Châteauneuf-du-Pâpe
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Italien

Piemont

Bussia Barbera d'Alba DOC 75 cl 48.00
Giacosa Fratelli

Veneto

Valpolicella Semonte Alto "Ripasso" 75 cl 48.00
Corvina, Rondinella, Molinara
Az. Agr. Massimino Venturini

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

Toscana

Zizzolo Rosso Bolgheri DOC 75 cl 56.00
150 cl 102.00
Merlot, Cabernet Sauvignon
Azienda Agricole Fornacelle

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

Spanien

Priorat

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

Lleida

Castell del Remei Costers del Segre DO Gotim Bru 75 cl 44.00
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot

Rioja

Rioja Reserva DOCa 75 cl 46.00
Tempranillo, Graciano
Lopez de Haro

Rioja DOCa Reserva Selecion Especial 75 cl 73.00
Tempranillo, Mazuelo, Graciano
Bodegas Muga

Empordà

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

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

Ribera del Duero

Alonso del Yerro, Vinidos Alonso del Yerro S. L. 75 cl 62.00
100% Tempranillo 150 cl 125.00
12 Monate Barrique

Portugal

Douro

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

Alentejo

Alento Reserva V. R. Alentejano 75 cl 48.00
Syrah, Alicante Bouschet, Aragones, Touriga Nacional
Adego do Monte Branco, 12 Monate Barrique

Quinto do Mouro V. R. Alentejano 75 cl 62.00
Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Aragones
Touriga Nacional
Quinta do Mouro, 14 Monate Barrique

Monte Branco V. R. Alentejano 75 cl 66.00
Alicante Bouschet, Aragones
Adego do Monte Branco,
Vergoren im Stahltank. 12 Monate Barrique

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	37.5 cl	51.00
--	---------	-------

Tessin

«Sweet Dreams» Vino bianco dolce della Svizzera Italiana Müller Thurgau, Kerner, Moscato Bianco Guido Brivio	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. 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 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.

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 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 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 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