

# Kornhaus

Anlässe im Kornhaus  
Dokumentation

Bern, im Oktober 2009

## Inhalt

### Allgemeines

Das Kornhaus als Kultur- und Begegnungszentrum	3
Kornhaus Bern - die Geschichte	4
Weinkultur und Tafelkultur	5
Die architektonische Sprache im Kornhaus und Vision	6
Herzlich Willkommen	7
Unsere Gastronomie-Betriebe	8
Anreise und Situationsplan	11
Grundriss Kornhauskeller	12
Grundriss Galerie Bar	13
Rahmenbedingungen	14
Allgemeine Geschäftsbedingungen	16
Checkliste	17

### Angebot

Häppchen	19
Aperitif-Vorschläge	20
Menus	21
Kornhaus Stehcocktail 1	32
Kornhaus Stehcocktail 2	33
Kornhaus Buffet 1	34
Kornhaus Buffet 2	35
Informationen aus der Küche	36
Weinkeller	37
Alkoholfreie Getränke und Bier	38

## Das Kornhaus als Kultur- und Begegnungszentrum

Mitten in der Stadt Bern, beim Kornhausplatz, neben dem Stadttheater, wurde Ende Oktober 1998 das neue Kornhaus eröffnet. Es entstand eine vielfältige Kultur- und Begegnungsstätte. Dieses historische Monument von einmaliger Schönheit, mit Säulen und Kreuzgewölben, wurde renoviert und umgebaut. Darin befindet sich die Kornhausbühne, die Kornhausbibliothek mit der Fachbibliothek für Gestaltung, das Forum für Medien und Gestaltung, ... und natürlich die Kultur für den Gaumen, unsere beiden gastronomischen Betriebe:

### Kornhaus c a f é - Raum als Luxus

Mit der Eröffnung des Kornhauscafés im Dezember 1998 ist in Bern ein neuer Raum entstanden - ein Treffpunkt für Kultur, Kunst und Genuss. Für die Nutzungsänderung wurde der aus Italien stammende und in England berühmt gewordene Architekt Claudio Silvestrin beigezogen. Er liess sich dabei vom Grundsatz leiten, dass Architektur in erster Linie vom Raum bestimmt wird und dieser wiederum vom Licht, der Geometrie und der Repetition lebt.

Die «Archipittura», die Verbindung von Architektur und Malerei, wurde mit dem Aquamarin-Circle des Österreichers Manfred Makra geschaffen. "Die Energie eines Raumes wird bestimmt durch sein vorherrschendes Symbol." Dieses alte keltische Sprichwort hat den Künstler dazu inspiriert. Das Kornhauscafé hat die Dimension eines Grand Cafés; es bietet einen grosszügigen Zwischenraum im hektischen Alltagsleben. Raum als Luxus, um innezuhalten, Ruhe zu finden und zu geniessen.

### Kornhaus k e l l e r - Raum als neue Dimension

Ende Oktober 1999 wurde der historisch und konzeptionell einzigartige Kornhauskeller wieder eröffnet. Ein Raum der Einzigartigkeit, Pracht und Grösse, mit seiner Geschichte ein nationales Monument sakraler Dimension. Zu den markanten Mürger-Fresken, den hölzernen Galerien in den Seitenschiffen und dem gewaltigen Weinfass wurde mit warmen Farben, Holz, bequemen Stühlen und gedämpftem Licht eine neue Ambiance geschaffen, welche dem verfeinerten Lebensgefühl des kosmopolitischen Geistes Rechnung trägt.

Ob in der edlen Vinothek oder auf der Galerie mit Bar und Lounges: Der Raum blieb traditionell, Einrichtung und Möblierung widerspiegeln das moderne zeitgeistige gastronomische Thema.

kornhaus c a f é  
kornhaus k e l l e r  
kornhausplatz 18  
ch-3000 bern 7

telefon +41 31 327 72 72  
fax +41 31 327 72 71  
kornhaus @ bindella.ch

## Kornhaus Bern - die Geschichte

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 aus Ostermundiger Sandstein erbaut. Es gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, die grosse Halle im Erdgeschoss diente an Markttagen, während im Keller die Fässer der Zehnt- und Domaineweine lagerten. „Venedig liegt auf Wasser, Bern aber auf Wein.“, besagt ein Sprichwort aus dieser Zeit.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts änderte sich die Situation markant: Bern verlor die ertragsreichen Landvogteien in der Waadt und im Kanton Aargau. Die Versorgung mit Lebensmitteln wurde weitgehend privatisiert, in der Folge die Naturallöhne für die Beamten in Form von Holz, Getreide und Wein abgeschafft. Die Kornhäuser verloren ihre eigentliche Funktion.

Nach etlichen Nutzungswechseln verpachtete man den Kornhauskeller als Ausschankkeller. In den oberen Geschossen entstand das kantonale Gewerbemuseum; lediglich der Kornmarkt blieb am angestammten Ort. Im Keller trugen die Wirte an langen Tischen Käse und Wurst auf und reichten dazu Wein aus den mächtigen Fässern, die entlang der Seitenwände platziert waren.

Mit der Ertragsfähigkeit der Wirtschaft ging es weiter bergab. So bekam der Architekt Friedrich Schneider 1893 den Auftrag, den hohen Gewölberaum in ein Festlokal umzugestalten. Er baute die Holzgalerien ein, erschloss den Keller durch eine imposante Treppe und plante eine einfache Wanddekoration. Auf Anregung des Kunstmalers, Heraldikers und Stadtrates Rudolf Mürger (1862-1929) schrieb die städtische Baudirektion 1897 einen Wettbewerb aus, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen.

Mürger reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag. Für sein Vorhaben, den Kanton Bern mit all den Wappen seiner Ämter, den Sinnsprüchen von Otto von Greyerz, mit heimatlichen Liedbändern, heimischen Blumen und Tieren darzustellen, liess er sich von den Präraffaeliten wie auch dem frühen Jugendstil inspirieren.

So findet man an zwölf Pfeilern die wichtigsten bernischen Frauentrachten, in den Bogenzwickeln sind 31 Musikanten in der deutschen Männertracht der Renaissance dargestellt. Unter ihnen übrigens auch Ferdinand Hodler mit Trommel und Einhandflöte (zu finden auf der Galerie rechts). Ferner mythologische Gestalten: Der Mann im Mond, der Drache, ein Kornengel, die Nixe, das Quellweiblein und andere. Auf diese Weise wurde ein volkskundliches Panorama geschaffen, das den Charakter eines gemalten Geschichtsbuches hat.

Für lange Jahre erfreute sich der Kornhauskeller grosser Beliebtheit. Zusammen mit Zeitglocken und Kindlifresser-Brunnen gehörte er zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt.

1998 suchte die Stadt einen Pächter mit dynamischen Ideen, welcher den Kornhauskeller in eine neue Blütezeit führt. Die Stadt entschied sich für die BINDELLA Unternehmungen - sie führt in Bern unter anderem das Ristorante Verdi sowie weitere 30 Restaurants in Thun, Solothurn, Freiburg, Basel, Brugg, Baden, Zürich, Winterthur, Schaffhausen und St. Gallen.

## Weinkultur

Seit 1711 wird der Kornhauskeller für Getreide und Wein als Lager, Handelsplatz und Taverne genutzt. Wein bildet auch heute ein zentrales Thema im Kornhaus, das sich ideal dazu anbietet - mit seiner Geschichte, dem grossartigen Raum, seiner Ausstrahlung und Anmut. Hier sollen unsere Gäste die Umgebung und Musse finden, um bewusst geniessen zu können...

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns hauptsächlich auf die klassischen Anbauländer Italien und Frankreich. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte; oder besichtigen Sie den offenen Weinkeller!

Dem qualitativen Aspekt der Erzeugung und Selektion von durch uns abgesetzten Weinen messen wir grösste Bedeutung bei - dem Leitsatz folgend:

*Wir übernehmen die Verantwortung.  
Vom Rebstock bis ins Glas.*

## Tafelkultur

Wir pflegen die ursprüngliche, archaisch-schlichte italienische Küche einzelner Regionen. Die Gerichte sind natürlich, einfach und transparent zubereitet.

Wir kochen mit Liebe und legen Wert auf das handwerkliche Können. Kaltgepresstes Olivenöl, Zitrone und Kräuter würzen die Speisen.

Im Kornhaus soll auch die traditionelle Küche Platz finden, im Besonderen Berner Spezialitäten und währschafte Klassiker.

## Die architektonische Sprache im Kornhaus

Das Kornhaus ist ein selten schöner Zeuge des einheimischen Hochbarocks. Der Keller - eine dreischiffige Säulenhalle mit Kreuzgewölben und einer Höhe von 7.2 m - erinnert an die sakrale Sprache der klassischen Kirchenarchitektur.

Die beeindruckenden Dimensionen, klaren Formen und ausgewogenen Proportionen schaffen einen grosszügigen, einzigartigen Raum, der weit und breit seinesgleichen sucht. Wir respektieren diese monumentale Architektur. Die Einrichtung, zeitgemäss funktional, ordnet sich unter, bleibt schlicht, auf das Wesentliche reduziert.

Dieser faszinierende Raum ist wieder belebt, steht allen offen, strahlt Grosszügigkeit, Koexistenz und Harmonie aus; er vermittelt Behaglichkeit und Wärme.

## Vision

Unsere unternehmerische Vision „*terra vite vita*“ leitet uns auch im Kornhaus:

- terra (Erde)  
symbolisiert **Erdverbundenheit**. Das wunderschöne traditionsreiche Bauwerk, das Kornhaus mit seinem grossräumigen Keller, übersetzt diesen erdig-archaischen Aspekt still, edel und beeindruckend.
- vite (Rebe)  
symbolisiert **Wachstum**, Entwicklung und Gedeihen. Wir wollen das Kornhaus beseelen, beleben und allen öffnen - eine Verbindung der überlieferten Tradition mit den Bedürfnissen unserer Zeit.
- vita (Leben)  
symbolisiert **Lebensfreude** - unsere Berufung schlechthin. Das Kornhaus soll alles ermöglichen und zulassen : Raum und Zeit, Öffnung, Grosszügigkeit, Austausch, Zusammenführung, Koexistenz, Begegnung am Tisch, Gastfreundschaft, Erholung, Geniessen, Geborgenheit, Refugium, Unbeschwertheit .....

## Herzlich Willkommen im kornhaus c a f é und kornhaus k e l l e r

- ❖ Einmalig der Raum
- ❖ Unvergesslich die Ambiente
- ❖ Pflege der Details
- ❖ Aufmerksame Dienstleistung
- ❖ Herzliche Gastfreundschaft

organisation	Gilles Moser
telefon direkt	+41 (0)31 327 72 74
e-mail	<a href="mailto:gilles.moser@bindella.ch">gilles.moser@bindella.ch</a>

kornhaus c a f é + kornhaus k e l l e r  
kornhausplatz 18  
ch-3000 bern 7

telefon +41 31 327 72 72  
fax +41 31 327 72 71  
kornhaus @ bindella.ch  
www.kornhauskeller.ch

## Unsere Gastronomie-Betriebe

### Kornhaus c a f é

Das Kornhauscafé, urbanes Grand Café, gestaltet vom international bekannten Architekten Claudio Silvestrin, lädt ab 08.00 h ein zum Frühstück, Cappuccino und Tee mit zahlreichen Köstlichkeiten aus der eigenen Pâtisserie. Den ganzen Tag servieren wir Sandwiches und Bistrospezialitäten. Mit Kerzenlicht und Cocktails wird der Abend zum unkomplizierten Bar- und Dinnertreffpunkt für ein vielschichtiges Publikum. Mediterranes Ambiente während der Sommermonate in den Arkaden und im Palmengarten.

Täglich bieten wir:

Mittags- und Abendmenüs  
Frühstück ab 8 h  
Brunch am Sonntag von 10 bis 14 h  
Hauseigene Pâtisserie  
Häppchen zum Aperitif

Was wir im Café ausserdem noch für Sie tun:

#### Zum Mitnehmen

Kuchen und Pâtisserie, Sandwiches und Häppchen

#### Aperitif-Kultur

Geburtstag mit Freunden? Etwas zum Feiern mit dem Büro-Team? Es gibt viele Gründe, um feierlich anzustossen, sagen Sie uns wann, und wir organisieren etwas Tolles für Sie.

#### Anzahl Sitzplätze

Café	75
Bar	20
Arkaden/Terrasse	160

#### Öffnungszeiten

Montag - Samstag 08.00 - 00.30 (warme Küche bis 23.00/im Winter bis 22.00)  
Sonntag 09.00 - 23.30 (warme Küche bis 22.00)  
Brunch von 10.00 bis 14.00

## Kornhauskeller

Der historisch und konzeptionell einzigartige Kornhauskeller ist täglich, ausser Sonntagmittag (im Sommer), mittags und abends geöffnet. Das Angebot ist mediterran geprägt mit starken Akzenten aus der italienischen Küche; in der Vinothek lagern dazu die passenden Weine. Die Galerie mit Lounge und Bar - bietet jeden Abend die perfekte Szene für Aperitif, Cocktail-Parties und gepflegtes Lounging.

Täglich bieten wir:

Mittags- und Abendmenüs

Grosses Antipasti-Buffet, hausgemachte frische Pasta

Italienische, mediterrane und Berner Spezialitäten mit internationalen Akzenten

Die passenden Weine dazu in der Vinothek

Galerie mit Bar und Lounges

Was wir im Keller ausserdem noch für Sie tun :

### Aperitif-Kultur

Für den Grossanlass bis hin zum Mini-Event, als echte Cocktail-Party oder Häppchen mit allem Drum und Dran.

### Mittag- und Abendessen - die Bankette

Business-Lunch, Firmenanlass, Vereinsessen, Reisegruppe, etc.

Fragen Sie uns, wir unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge.

### Ihre Feier

Geburtstag? Hochzeit? Familienfest? Ob im grossen Rahmen oder im kleinen Kreis, ganz traditionell oder auch mal ausgefallen:

Das Individuelle macht uns Freude - wir sind gespannt auf Ihren Anlass.

### Wine and Dine-Degustationen

Über 250 verschiedene Weine lagern in der Vinothek. Geniessen Sie - Gang um Gang mit einem anderen Wein, perfekt abgestimmt auf unsere "Wine and Dine Dinners".

Unser Sommelier berät Sie gerne.

### Vinothek

Unsere Vinothek bietet die aussergewöhnliche Atmosphäre für Ihren Aperitif bis maximal 25 Personen. Ein Aperitif muss nicht immer in der Galerie Bar stattfinden. Lassen Sie sich von uns beraten.

**Einzigartig!**

### Sitzplätze

Restaurant	bis 225
Galerie Bar	20
Galerie Lounge rechte Seite (Loungebestuhlung)	60
Galerie Lounge linke Seite (Loungebestuhlung)	100
Restaurant und Galerie Bar (Bankettbestuhlung)	max. 450

### Stehplätze

Galerie Bar und Galerie Lounges (Steh-Cocktails)	max. 400
Galerie Lounge linke Seite	max. 200
Restaurant, Galerie Bar und Galerie Lounges	max. 700

### Öffnungszeiten

#### Restaurant

Montag - Samstag	11.45 - 14.30 (warme Küche bis 14.00 h) 18.00 - 00.30 (warme Küche bis 22.00/im Winter bis 23.00)
Sonntag	11.45 - 14.30 (warme Küche bis 14.00 h; nur im Winter geöffnet) 18.00 - 23.30 (warme Küche bis 22.00)

#### Galerie Bar und Lounges

abends 18.00 / im Winter ab 17.00

Montag - Mittwoch bis 01.00  
Donnerstag - Samstag bis 02.00  
Sonntag bis 00.30

## Anreise

Entfernungen / Anfahrtszeiten :	km	Bahn	Auto
ab Flughafen Bern/Belp (Belpmoos)	15 km		15 Min.
ab Flughafen Zürich/Kloten (Unique Airport)	126 km	1 h 20 Min.	1 h 30 Min.
ab Flughafen Genf (International Airport)	170 km	1 h 55 Min.	1 h 55 Min.
ab Flughafen Basel/Mulhouse (Euro Airport)	98 km	1 h 20 Min.	1 h 10 Min.
ab Chiasso	300 km	4 h 30 Min.	3 h 20 Min.
ab Luzern	110 km	1 h 45 Min.	1 h 20 Min.

Das Kornhaus befindet sich mitten in der Stadt Bern, am Kornhausplatz, eine knappe Fussminute vom Zytglogge-Turm. Ob zu Fuss, mit dem Tram oder Bus, wir sind schnell und einfach zu erreichen.

## Situationsplan



**Zufahrt mit dem Auto:**

**Parkleitsysteme ab Autobahnausfahrten beachten – Parkhaus – KORNHAUS**



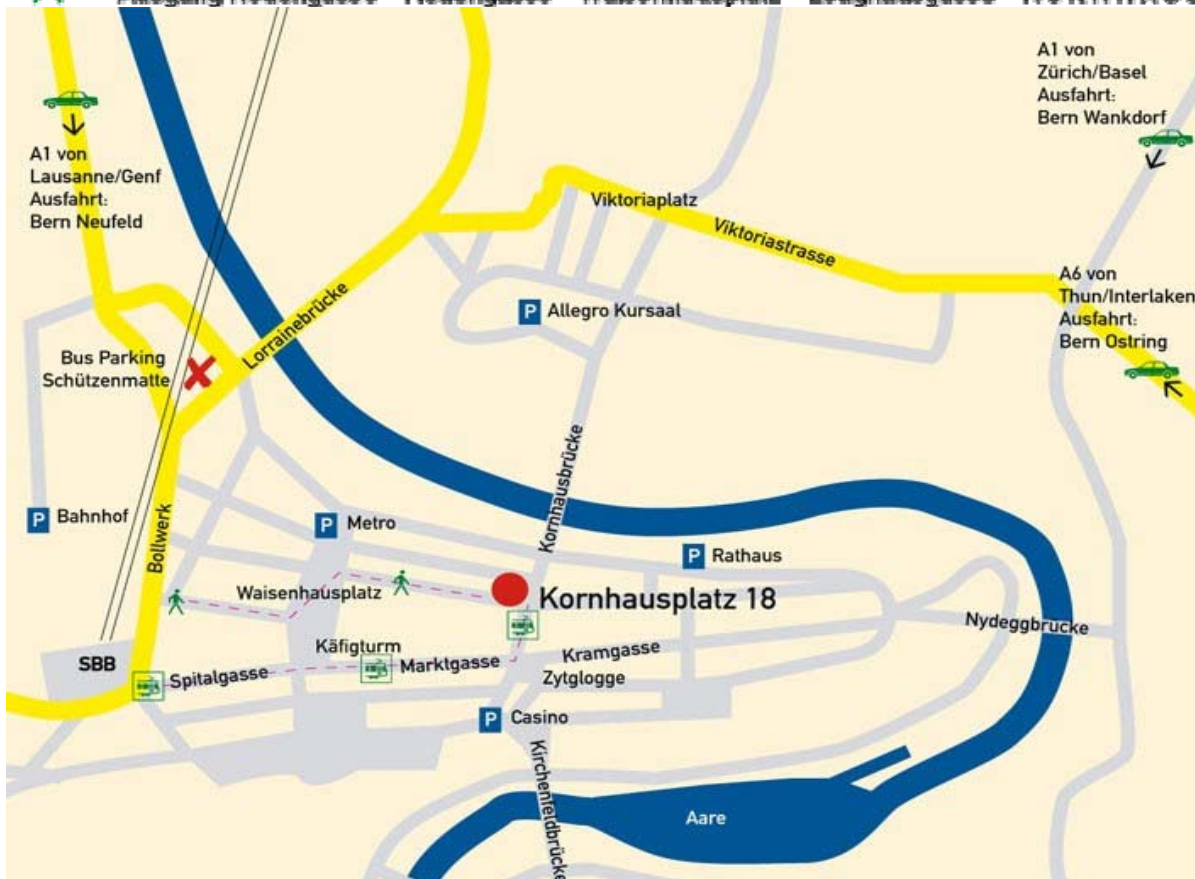
**Öffentlicher Verkehr Tram und Bus:**

**Tram Nr. 9 ab Bahnhof (Richtung Guisanplatz) – Zytglogge – KORNHAUS**



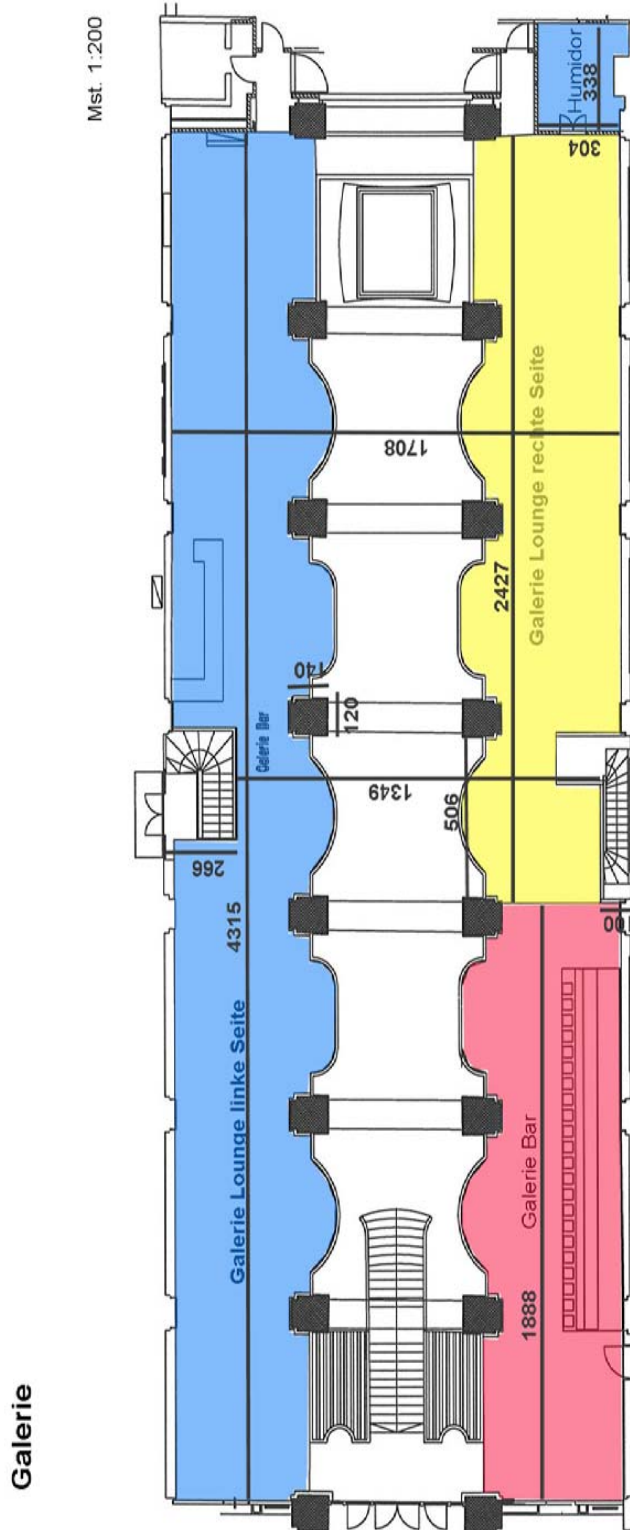
**Fussweg ab Hauptbahnhof:**

**Ausgang Neuengasse – Neuengasse – Waisenhausplatz – Zeughausgasse – KORNHAUS**





### Grundriss Galerie Bar



## Rahmenbedingungen

### Räumlichkeiten

Der Kornhauskeller besteht aus einem einzigen offenen Raum; getrennte Säle oder Bankett-räume können nicht angeboten werden.

### Exklusiv-Miete / Umsatzgarantie

Der Kornhauskeller wird für Grossanlässe (Bankette) exklusiv zur Verfügung gestellt. Gerne geben wir Ihnen die Tarife auf Anfrage bekannt. Die Gastronomie (F&B und Service) wird ausschliesslich durch unser Team umgesetzt.

Gemäss Verordnung der Feuerpolizei beträgt die maximale Kapazität im Kornhauskeller 700 Personen.

### Bankett-Reservierungen

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservierung. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens 1 Woche im Voraus bei uns eingehen.

### Menus

Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um eine Menu-Vorausbestellung (Einheitsmenu). Ein zusätzliches, vegetarisches Menu bieten wir gerne an.

### Service - Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menu ca. 1 1/2 Stunden
- Für ein 4-Gang-Menu ca. 2 Stunden

### Dekoration

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

### Bühne

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen gerne eine Bühne für Ihren Anlass.

Die Bühne besteht aus total 6 Elementen (Länge 4m, Breite 3m). Ein Bühnenelement misst 2x 1m, die Höhe beträgt 50cm. Preis auf Anfrage.

### Seminare

Das Kornhausforum im 1. Stock vermietet Säle für Seminare und Konferenzen. Mietanfragen bitte direkt an: Kornhausforum, Kornhausplatz 18, 3000 Bern 7 - Tel. 031 312 91 10.

Für die Erfrischungen während der Pausen, Aperitif oder den Steh-Imbiss anlässlich Ihres Seminars im 1. Stock bieten wir Ihnen gerne die passende Verpflegung an.

### Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Ab zwei Werktagen vor dem Anlass verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

### Annullierungsbedingungen

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Kornhaus, ohne anders lautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebeschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehenden Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten (Basis: zu diesem Zeitpunkt bekannte Personenzahl). Hierbei gelten folgende Ansätze:

- bis 1 Monat vor Veranstaltung = keine Kosten
- bis 14 Tage vor Veranstaltung = 45 %
- bis 7 Tage vor Veranstaltung = 60 %
- bis 3 Tage vor Veranstaltung = 100 %

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservierungsbestätigung.

### Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Ab zwei Werktagen vor dem Anlass verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

### Wartezeiten und MitarbeiterInnen

Als ordentliche Servicezeiten gelten Mo.-So. bis 23.30 h. Dauert eine Veranstaltung länger, gelten diese Zeiten als Überzeiten.

Diese Serviceleistung kann zum jeweiligen Stundenansatz pro eingesetztem Mitarbeiter wie folgt verrechnet

- Chef de Service	pro Std.	CHF 45.-
- Servicemitarbeiter	pro Std.	CHF 35.-
- Küchenchef	pro Std.	CHF 45.-
- Koch	pro Std.	CHF 35.-
- Officemitarbeiter	pro Std.	CHF 25.-

Eine allfällige Überzeitbewilligung geht auf Kosten des Veranstalters (ca. CHF 250.-).

### Anzahlung

Das Kornhaus kann bei Vertragsabschluss eine angemessene Vorauszahlung in der Höhe eines Drittels des ungefähr zu erwartenden Umsatzes verlangen. Die Reservierung ist erst mit Eintreffen der Vorauszahlung verbindlich. Allfällig anfallende Annullierungskosten werden mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Die Differenz wird dem Veranstalter gutgeschrieben.

### Annullierungsbedingungen

*Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Kornhaus, ohne anders lautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebesentschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehenden Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten (Basis: zu diesem Zeitpunkt bekannte Personenzahl). Hierbei gelten folgende Ansätze:*

- bis 1 Monat vor Veranstaltung	= keine Kosten
- bis 14 Tage vor Veranstaltung	= 45 %
- bis 7 Tage vor Veranstaltung	= 60 %
- bis 3 Tage vor Veranstaltung	= 100 %

*Wird der annullierte Anlass innerhalb eines Jahres doch noch im Kornhaus durchgeführt, werden dem Veranstalter die Annullierungskosten gutgeschrieben.*

### Preise

Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive 7,6% Mehrwertsteuer.

### Werbung

Das Aufkleben von Plakaten usw. an Fassaden, Säulen, Wänden, Fenstern und Durchgängen ist nicht erlaubt.

### Bewilligungen der Feuerpolizei

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Die Notausgänge sind stets freizuhalten.

### Bewachung der Eingänge

Bei Freinächten, Bühnen- und Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten hierfür sowie die Verpflegungskosten bei einem Einsatz von über 5 Stunden werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

### Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der verantwortliche Organisator verpflichtet, dem diensthabenden Chef de Service den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

### Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Kornhaus lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

### Heizung und Strom

Alle Benützer der Räumlichkeiten werden zum sparsamen Gebrauch von Strom und Beleuchtung angehalten. Mehrkosten für Heizung und Strom sind vom Veranstalter nach Aufwand zu bezahlen.

### Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart. Dem Kornhaus steht es jedoch frei, auch am Wohnort bzw. Sitz des Bestellers zu klagen.

Bern, im Oktober 2009

## Checkliste

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, finden Sie nachfolgend eine Checkliste. Zögern Sie nicht, mit speziellen Wünschen an uns zu gelangen!

### Checkliste für Ihren Anlass

- Anfahrt
- Parkplätze
- Garderobe
- Beschilderung
- Räumlichkeiten
- Bestuhlung
- Technik
- Bühne
- Musik und Unterhaltung
- Aperitif
- Menu
- Dekoration
- Blumen
- Menumarten
- Namensschilder
- Kerzen
- Fotograf
- Tischordnung
- Kindermenu

## Angebot

## Speisen und Getränke

**Häppchen**

zum Aperitif  
als raffinierte Ergänzung zur Cocktail-Party  
als Buffet oder auf Platten serviert

Crostini - geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, fein gehackten Zwiebeln und Basilikum mit schwarzer Olivenpaste, verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl mit Thon, fein gehackten Zwiebeln und Kapern	2.00 / Stk.
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat	2.00 / Stk.
Grillierte Chorizo mit marinierter Peperoni auf Baguette	2.50 / Stk.
Gorgonzolamousse auf Vollkornbrot	2.50 / Stk.
Gemüse mit Kräuterquark-Dip	3.50 / Port.
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mariniert mit weissem Balsamico und Basilikum	2.50 / Stk.
Pouletfilet-Spiesschen mit Honig-Soja-Marinade (ca. 35 gr.)	3.50 / Stk.
Rindsfilet-Spiesschen an Zitronen-Soja-Marinade (ca. 20 gr.)	4.00 / Stk.
Früchtesticks (nach Saison / 3 Sticks pro Person)	3.50 / Port.
Löffel mit mexikanischem Pouletsalat	3.00 / Stk.
mit Crevetten-Cocktail	3.50 / Stk.
Parmesan vom Stück gebrochen	4.00 / Port.
Blinis mit geräuchtem Lachs und Kapern	3.00 / Stk.
Marinierter Feta und Oliven mit Thymian	4.00 / Port.
Grüne und schwarze Oliven an hausgemachter Marinade	4.00 / Port.
Reis-Crevettenbällchen an süss-saurer Sauce	3.00 / Stk.
Melonenwürfel mit Parmaschinken	3.00 / Stk.
Marinierter Lachs auf Toast mit Dill	3.00 / Stk.
Crevetten im Teig mit Sojasauce	3.50 / Stk.
Vollkornbrot mit lauwarmem Roastbeef (ab 30 Personen)	5.00 / Stk.
Hausgemachte geröstete Mandeln (ab 15 Personen)	1.50 / Pers.

## Aperitif-Vorschläge

### Kornhaus Aperitif 1

Crostini misti (3 Stück)  
(Auswahl : Tomaten, Oliven, Thon) pro Person 6.00

### Kornhaus Aperitif 2

Crostini misti (3 Stück)  
(Auswahl : Tomaten, Oliven, Thon)  
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat  
Marinierter Feta und Oliven mit Thymian  
Pouletfilet-Spiesschen an Honig-Soja-Marinade pro Person 15.00

### Kornhaus Aperitif 3

Crostini mit Thon, fein gehackten Zwiebeln und Kapern  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  
mariniert mit weissem Balsamico und Basilikum  
Gemüse mit Kräuterquark-Dip  
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat  
Parmesan vom Stück gebrochen  
Pouletfilet-Spiesschen an Honig-Soja-Marinade  
Frittierte Riesencrevetten mit Sojasauce pro Person 22.00

### Kornhaus Aperitif 4

Crostini misti (3 Stück)  
(Auswahl : Tomaten, Oliven, Thon)  
Melonenwürfel mit Parmaschinken  
Gemüse mit Kräuterquark-Dip  
Gorgonzolamousse auf Vollkornbrot  
Marinierter Lachs mit Dill auf Toast  
Mexikanischer Pouletsalat im Löffel serviert  
Reis-Crevettenbällchen an süss-saurer Sauce  
Frittierte Riesencrevetten mit Sojasauce pro Person 28.00

## Menus

bitte stellen Sie sich Ihr Menu zusammen

4-Gang-Menu                      5% Reduktion auf die angegebenen Preise  
 5-Gang-Menu                      10% Reduktion auf die angegebenen Preise  
 Ein Aperitif gilt nicht als Gang eines Menus

## antipasti

<b>Insalata di pomodori con mozzarella di bufala e basilico</b>	14.00
Strauchtomaten mit Büffelmilch-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing	
<b>Antipasti misti</b>	16.00
Gemischte italienische Vorspeisen (Teller-Service)	
<b>Crostini misti</b>	10.00
geröstetes Brot mit Tomaten mit Büffelmilch-Mozzarella schwarzer Olivenpaste verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl Thon, fein gehackten Zwiebeln und Kapern	
<b>Insalata mista</b>	8.00
Gemischter Salat	
<b>Insalata a foglie e verdure con funghi di bosco</b>	14.00
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit sautierten Waldpilzen	
<b>Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini</b>	13.00
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherry-Tomaten	
<b>Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano</b>	20.00
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone	
<b>Carpaccio di pesce spada affumicato</b>	20.00
Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio	
<b>Involtini di salmone affumicato</b>	18.00
Räucherlachs-Roulade	
<b>Carpaccio di funghi porcini con parmigiano e olio di oliva extra vergine</b>	19.00
Steinpilzcarpaccio mit Parmesanspänen und kaltgepresstem Olivenöl	

**minestre**

<b>Zuppa di spugnole con carciofi</b> Morchelcrèmesuppe mit Artischocken	14.00
<b>Minestrone di verdure dell'orto</b> Klare Gemüsesuppe mit Pesto	9.00
<b>Pappa al pomodoro</b> Toskanische Tomaten-Brotsuppe	8.00
<b>Zuppa d'orzo della Valtellina</b> Bündner Gerstensuppe	9.00
<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe	8.00

**intermezzi vegetariani**

<b>Ratatouille di melanzane, pomodori, peperoni e zucchine gratinate, gnocchi al basilico</b> Ratatouille mit Greyerzer gratiniert dazu Basilikum-Gnocchi	19.00
<b>Risotto con verdure e porcini</b> Risotto mit Gemüse und Steinpilzen	22.00
<b>Ravioli ripieni di ricotta con burro di salvia e dadi di pomodori</b> Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Tomatenwürfeln	22.00
<b>Mezzelune al limone con basilico fresco</b> Mezzelune mit Zitrone, Tomatenwürfeln und frischem Basilikum	22.00
<b>Verdura alla griglia con pomodorini e risotto al basilico</b> Gegrilltes Gemüse mit Cherry-Tomaten und Basilikumrisotto	23.00

**pesci e crostacei**

<b>Filetti di branzino al rosmarino, olive e pomodori, riso e spinaci</b> Wolfsbarschfilet mit Rosmarin, Oliven und Tomaten dazu Reis und Spinat	26.00 / 38.00
<b>Gamberoni all'aglio e peperoncino</b> Riesengarnelen mit Knoblauch und Peperoncini dazu Taglierini und Spinat	29.00 / 43.00
<b>Trancia di salmone con zucchine, olio di oliva, limone ed erbette</b> Lachstranche auf Zucchetti mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern dazu Trockenreis	19.00 / 28.00
<b>Medaglioni di tonno marinati su risotto alle erbe</b> Marinierte Thunfisch-Médailles auf Kräuterrisotto	25.00 / 37.00

<b>Filetto di sogliola affogata con dadi di pomodori su spinaci e riso</b> Pochiertes Seezungenfilet mit Tomatenwürfeln auf frischem Spinat dazu Reis	28.00 / 42.00
<b>Filetti di salmerino con salsa di prosecco ed erba cipollina su spinaci, e riso pilaf con aranci</b> Saiblingfilets mit Prosecco-Schnittlauch-Schaum auf frischem Spinat dazu Orangen-Pilawreis	23.00 / 34.00

**carni**

<b>Petto di pollo con olive, scalogni, limette e dragoncello, patatine arrosto</b> Maispouardenbrust mit Oliven, Schalotten, Limetten und Estragon dazu Bratkartoffeln	26.00
<b>Brasato di manzo al Chianti con polenta</b> Rindsschmorbraten an Chiantisauce dazu Polenta	32.00
<b>Noce di agnello arrosto alla salsa di senape Pommery, risotto con rucola, noci e verdure</b> Gebratenes Lammnüsschen an Pommery-Senfsauce dazu Rucola-Risotto mit Nüssen und Saisongemüse	36.00
<b>Strisce di vitello con funghi ed erbette, tagliatelle e zucchini</b> Kalbfleischstreifen mit Pilzen und Kräutern dazu Tagliatelle und Zucchetti	36.00
<b>Scaloppine di vitello al limone, tagliatelle e verdure</b> Kalbsschnitzel an Zitronensauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse	38.00
<b>Carrè di vitello al rosmarino, patatine arrosto e verdure di stagione</b> Kalbskarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.00
<b>Controfiletto con salsa bearnese, gratin di patate e verdure</b> Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	44.00
<b>Filetto di manzo con porcini, risotto con rucola</b> Am Stück grilliertes Rindsfilet mit Steinpilzen dazu Rucola-Risotto und Grill-Tomate	48.00
<b>Filetto di vitello con risotto ai tartufi neri</b> Im Ofen gebratenes Kalbsfilet serviert auf Risotto mit schwarzen Trüffeln	56.00
<b>I due filetti di manzo e di vitello arrostiti al pezzo</b> <b>Purè di patata al profumo di olio di tartufo e verdure di stagione</b> Mariage von am Stück gebratenem Rinds- und Kalbsfilet dazu hausgemachter Kartoffelstock parfümiert mit Trüffelöl und Saisongemüse (ab 20 Personen)	52.00

**heimisch**

<b>Bärnertäuer - Bernerteller</b> Siedfleisch, geräucherter Schinken und Speck, Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst dazu Bio-Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	35.00
<b>Chaubsläberli mit Röschi</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern dazu Rösti	36.00

**formaggi e dolci**

<b>Formaggi assortiti</b> Verschiedene Käsesorten (3 Sorten: Hartkäse, Weichkäse und Halbhartkäse)	12.00
<b>Crema bruciata con tuilé di mandorle</b> Gebrannte Crème mit Mandel-Tuilé	10.00
<b>Crema al caramello</b> Caramelcrème	9.00
<b>Macedonia di frutta alla menta piperita</b> Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze	9.00
<b>Parfait di miele leggero con tuilé di sesamo</b> Leichtes Honig-Parfait mit Sesam-Tuilé	11.00
<b>Mousse di albicocche e yogurt con salsa di cioccolato bianco e nero</b> Aprikosen-Joghurtmousse mit weisser und dunkler Schokoladensauce	11.00
<b>Composta di bacche e vino rosso con gelato alla vaniglia</b> Rotwein-Beerenkompott mit Vanilleglace	11.00
<b>Tiramisù con salsa di arancia</b> Tiramisù mit Orangensauce	11.00
<b>Mousse di cioccolato con yogurt e salsa di lamponi</b> Marmoriertes Schokoladenmousse mit Joghurt- und Himbeersauce	12.00
<b>Parfait di Bailey's con composta di frutta secca e noci arrostate</b> Bailey's-Parfait mit Dörrfrüchtekompott und gerösteten Nüssen	12.00
<b>Carpaccio di ananas e mousse di frutta di passione in paniere di cioccolato</b> Mariniertes Ananascarpaccio mit Passionsfruchtmousse im Schokoladenkörbchen	12.00
<b>Sinfonia di dolce „Kornhaus“</b> Kornhaus-Dessert-Symphonie	14.00

Menu 1

**Zuppa ai funghi**

Leichte Pilzcrèmesuppe

**Filetto di branzino al timo, pomodori e olive, riso**

Wolfsbarschfilet mit Thymian, Tomaten und Oliven dazu Reis

**Carrè di vitello al rosmarino, patatine arrostato e verdure di stagione**

Kalbskarree mit Rosmarin dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

**Tiramisù**

Tiramisù an Orangensauce

3 Gänge mit Suppe und Fleisch	65.00
3 Gänge mit Suppe und Fisch	57.00
4 Gänge	78.00

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

**weiss** Vermentino, Bolgheri doc, Tenuta Guado al Tasso 55.00  
 Antinori  
 Toscana, Italien  
*Wunderschön fruchtig, leicht, erfrischend und harmonisch.*

**rot** Marchese Antinori  
 Chianti classico docg, Riserva 61.00  
 Antinori  
 Toscana, Italien  
*Ein Edelchianti, der immer überzeugt.  
 Kraft und Eleganz vereint ergeben einen einzigartigen Trinkgenuss.*

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 2  
ab 20 Personen

**Carpaccio di funghi porcini con parmigiano e olio di oliva extra vergine**  
Steinpilzcarpaccio mit Parmesanspänen und kaltgepresstem Olivenöl

**Filetto di sogliola affogata con dadi di pomodori su spinaci**  
Pochiertes Seezungenfilet mit Tomatenwürfeln auf frischem Spinat

**I due filetti di manzo e di vitello arrostiti al pezzo**  
**Purè di patata al profumo di olio di tartufo e verdure di stagione**  
Mariage von am Stück gebratenem Rinds- und Kalbsfilet  
dazu hausgemachter Kartoffelstock parfümiert mit Trüffelöl und Saisongemüse

**Sinfonia di dolce „Kornhaus“**  
Kornhaus - Dessert - Symphonie

3 Gänge mit Carpaccio und Fisch	75.00
3 Gänge mit Carpaccio und Fleisch	85.00
4 Gänge	105.00

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

**weiss** Löwengang, Chardonnay Alto Adige doc 89.00  
Alois Lageder  
Alto Adige, Südtirol, Italien  
*Fruchtig duftend nach reifen exotischen Früchten, Butter und etwas Vanille.  
Mit reichem und komplexem Aroma;  
von burgundischen Stil mit delikater Holzaromatik*

**rot** Il Carbonaione, Alta Valle della Greve igt 99.00  
Podere Poggio Scalette  
Toscana, Italien  
*Dunkles Purpurrot mit Violettreflexen. Sehr offenes, beeriges Bouquet mit Röstholaromatik.*

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

## Menu 3

**Zuppa di spugnole con carciofi**

Morchelcrèmesuppe mit Artischocken

**Filetti di salmerino con salsa di prosecco ed erba cipollina su spinaci e riso pilaf con aranci**

Saiblingfilets mit Prosecco-Schnittlauch-Schaum auf frischem Spinat dazu Orangen-Pilawreis

**Controfiletto con salsa bearnaise, gratin di patate e verdure**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

**Carpaccio di ananas e mousse di frutta di passione in paniere di cioccolato**

Mariniertes Ananascarpaccio mit Passionsfruchtmousse im Schokoladenkörbchen

3 Gänge mit Suppe und Fisch	60.00
3 Gänge mit Suppe und Fleisch	70.00
4 Gänge	92.00

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Haberle, Pinot bianco Alto Adige doc Alois Lageder Alto Adige, Südtirol, Italien <i>Feines, ausgesprochen fruchtiges, sortentypisches Aroma mit dezentem Holzton.</i>	52.00
rot	Volnay "Vieilles Vignes" ac Dom. Henri Delagrange et Fils Bourgogne, Frankreich <i>Dunkles Rot. In der Nase schön tiefe Frucht, Kirschen- und Beerendaroma. Zeigt Kraft und Temperament, feine Tannine.</i>	75.00

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 4

**Pappa al pomodoro**

Toskanische Tomaten-Brotsuppe

**Gamberoni all'aglio e peperoncino**

Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncino dazu Spinat

**Brasato di manzo al Chianti con polenta**

Rindsschmorbraten an Chiantisaucе dazu Polenta

**Mousse di cioccolato con yogurt e salsa di lamponi**

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Joghurt- und Himbeersauce

3 Gänge mit Suppe und Fleisch	52.00
3 Gänge mit Riesencrevetten und Fleisch	68.00
4 Gänge	74.00

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

weiss	Novaserra, Greco di Tufo docg Mastroberardino Campania, Italien <i>Ursprünglich und unvergleichlich charaktervoll aus dem Süden Italiens.</i>	55.00
rot	Badia a Passignano, Chianti classico docg, Riserva Antinori Toscana, Italien <i>Reife rote Früchte mit Würze. Ein Chianti der Spitzenklasse. Harmonisch, voll, lang anhaltend. Ein wahrer Genuss.</i>	85.00

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 5

**Carpaccio di pesce spada affumicato**

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio

**Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini**

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherry-Tomaten

**Strisce di vitello con funghi ed erbetten, tagliatelle e zucchini**

Kalbfleischstreifen mit Pilzen und Kräutern dazu Tagliatelle und Zucchetti

**Mousse di albicocche e yogurt con salsa di cioccolato bianco e nero**

Aprikosen-Joghurtmousse mit weisser und dunkler Schokoladensauce

3 Gänge mit Carpaccio und Fleisch	64.00
3 Gänge mit Salat und Fleisch	58.00
4 Gänge	72.00

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

**weiss**      Fontanelle, Sant'Antimo doc (Chardonnay - Barrique)      59.00  
 Castello Banfi  
 Toscana, Italien  
*Kräftiger Chardonnay mit Würze und Vanille.  
 Perfekt mit geräuchertem Fisch und kräftig genug zum Kalb.*

**rot**          Rosso di Montalcino doc      52.00  
 Castello Banfi  
 Toscana, Italien  
*Der kleine Bruder des Brunellos. Würzig mit genügend Kraft.*

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 6

**Insalata di pomodori con mozzarella di bufala e basilico**  
Strauchtomaten mit Büffelmilch-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing

**Trancia di salmone con zucchini, olio di oliva, limone ed erbette**  
Lachstranche auf Zucchetti mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern

**Petto di pollo con olive, scalogni, limette e dragoncello, patatine arrosto**  
Maispouardenbrust mit Oliven, Schalotten, Limetten und Estragon dazu Bratkartoffeln

**Composta di bacche e vino rosso con gelato alla vaniglia**  
Rotwein-Beerenkompott mit Vanilleglace

3 Gänge mit Salat und Fleisch	51.00
3 Gänge mit Salat und Fisch	53.00
4 Gänge	66.00

die passenden Weine 7,5dl-Flasche

**weiss**    Terre bianche, Torbato di Alghero doc 42.00  
Sella & Mosca  
Sardinien, Italien  
*Ein sehr schöner frisch-fruchtiger Inselwein.  
Einfach sympathisch.*

**rot**        Merlot Lageder, Alto Adige doc 45.00  
Alois Lageder  
Alto Adige, Italien  
*Ein sehr gefälliger Wein mit duftigem, würzigem Bouquet*

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

Menu 7

**Zuppa dei ceci**

Klare Linsensuppe mit Blattspinat und Zitrone

**Insalata a foglie e verdure con funghi di bosco**

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit sautierten Waldpilzen

**Noce di agnello arrosto alla salsa di senape Pommery, risotto con rucola, noci e verdure**

Gebratenes Lammnüsschen an Pommery-Senfsauce  
dazu Rucola-Risotto mit Nüssen und Saisongemüse

**Parfait di miele leggero con tuilé di sesamo**

Leichtes Honig-Parfait mit Sesam-Tuilé

3 Gänge mit Suppe und Fleisch	55.00
3 Gänge mit Salat und Fleisch	59.00
4 Gänge	64.00

die passenden Weine 7,5 dl-Flasche

<b>weiss</b>	Gran Viña Sol, Penedès do (Chardonnay/Parellada) Miguel Torres Penedès, Spanien <i>Reicher, aromatischer Charodonnay, der viel spanische Sonne gesehen hat</i>	39.00
<b>rot</b>	Manso de Velasco (Cabernet Sauvignon) Miguel Torres Curicó, Chile <i>Konzentriert, kraftvoll, tiefgründig. Ein typischer Cabernet mit südamerikanischem Feuer</i>	84.00

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

### Kornhaus Stehcocktail 1

ab 30 Personen

als Buffet oder auf Platten serviert

#### *Kalte Speisen*

Parmesan vom Stück gebrochen  
Gemüse mit verschiedenen Dip-Saucen  
Lachstatar auf Toast  
Buchweizen-Blinis mit Gorgonzolamousse  
Datteln mit Weichkäse gefüllt  
Melonenwürfel mit San Daniele-Parmaschinken  
Rassiger Pouletsalat im Löffel serviert

#### *Warme Speisen*

Baguette mit Grillgemüse  
Chorizo auf Olivenbrot  
Crostini misti (Auswahl: Tomaten, Oliven, Thon)  
Ananaswürfel im Speckmantel  
Gebratene Mini-Würstchen  
Pouletfilet-Spiesschen mit Erdnusssauce  
Mini-Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Gebackene Riesencrevetten mit Sojasauce

#### *Süssspeisen*

Opera (Mokkaschnitten mit Schokolade)  
Cassisschnitte  
Zitronencake  
Brownies  
Zuger Kirschtorte  
Früchteplatte  
Tiramisù  
2 verschiedene Glacen

52.00

## Kornhaus Stehcocktail 2

ab 30 Personen  
als Buffet oder auf Platten serviert

### *Kalte Speisen*

Parmesan vom Stück gebrochen  
Papayawürfel mit San Daniele-Parmaschinken  
Marinierter Lachs auf Toast mit Dill  
Buchweizen-Blinis mit Gorgonzolamousse  
Crevettencocktail im Löffel serviert  
Datteln mit Weichkäse gefüllt  
Miesmuscheln mit Knoblauch-Kräutervinaigrette  
Minibrötchen mit Salami

### *Warme Speisen*

Gebratene Miniwürstchen  
Pouletfilet-Spiesschen mit Erdnusssauce  
Mini-Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Lammfleischbällchen mit Tomaten-Kräutersauce  
Roastbeef im Vollkornbrot  
Reis-Crevettenbällchen mit süss-saurer Sauce  
Mini-Quiche mit Lauch und Spinat  
Ananaswürfel im Speckmantel

### *Süssspeisen*

Opera (Mokkaschnitten mit Schokolade)  
Cassisschnitte  
Zitronencake  
Brownies  
Zuger Kirschtorte  
Früchteplatte  
Blätterteigcornet gefüllt mit Vanillecrème  
Pistaziencake  
Tiramisù  
3 verschiedene Glacen

58.00

## Kornhaus Buffet 1

ab 50 Personen

### *Vorspeisen*

#### Blattsalate

Verschiedene Salate von Gemüsen und Hülsenfrüchten

Tomatensalat mit Büffelmilch-Mozzarella

Tintenfischsalat mit Kräutervinaigrette

Meeresfrüchtesalat mit Balsamico

Griechischer Salat

Grillierte Pilze, Artischocken, Tomaten, Zucchetti, Peperoni und Auberginen

Melone mit San Daniele-Parmaschinken

Verschiedene geräucherte Fische

Terrine (nach Saison)

Vitello tonnato

Kürbissuppe oder Gazpacho (nach Saison)

### *Hauptgänge*

Saiblingfilets an Champagnersauce mit Schnittlauch

Knuspriger Kalbsbraten mit Marsalajus

Maispoularde mit Estragon und Limone

Risotto mit Steinpilzen, Gorgonzola und Mascarpone

Basilikum-Pilawreis

Kleine Kartoffeln mit Thymian gebraten

Spinatgratin

### *Dessert*

Früchteplatte

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Cakeauswahl (Pistazien, Zitronen und Mohn)

Verschiedene Glacen und Sorbets

Gebrannte Crème

Operaschnitten, Cassistimbalen, Choux

Früchtestrudel

Friandises

Panna Cotta

Tiramisù

Käseplatte

78.00

+ 6.00

## Kornhaus Buffet 2

ab 50 Personen

### *Vorspeisen*

#### Blattsalate

Verschiedene Salate von Gemüsen und Hülsenfrüchten

Scampisalat mit Stangensellerie und Koriander

Meeresfrüchtesalat mit Balsamico

Griechischer Salat

Grillierte Pilze, Artischocken, Tomaten, Zucchetti, Peperoni und Auberginen

Melone mit San Daniele-Parmaschinken

Verschiedene geräucherte Fische

Terrine (nach Saison)

Vitello tonnato

Marinierter Lachs und Schwertfisch mit Chili, Zitronensaft und Öl

Carpaccio di manzo

Consommé mit Käsestäbchen

Marinierte Miesmuscheln

### *Hauptgänge*

Sautierte Wolfsbarschfilets mit Rosmarin und Oliven

Rosa gebratenes Roastbeef mit rassisger Sauce Béarnaise

Maispoularde mit Estragon und Limone

Ravioli mit Salbeibutter und frischen Tomaten

Kartoffelgratin

Wildreis

Ratatouille provençale

### *Desserts*

Früchteplatte

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Cakeauswahl (Pistazien, Zitrone und Mohn)

Verschiedene Glacen und Sorbets

Gebrannte Crème, Panna Cotta

Operaschnitten, Cassistimbalen, Marcolaines, Brownies, Friandises

Früchtestreuselkuchen, Apfelstrudel mit Zimt

Choux mit Vanille und Schokolade

Mascarpone-Früchte-Roulade

Mini-Cornets

Crème Caramel

Tiramisù

92.00

Käseplatte

+ 6.00

### Informationen aus der Küche

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fische und Meeresfrüchte von erster Qualität.

**Olio extra vergine di Toscana** : Naturreines, kaltgepresstes Olivenöl gehört unzertrennlich zu unserer Küche.

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage **glutenfreie** Gerichte an.

### Fleisch-Provenienzen

Geflügel	Frankreich
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Neuseeland

**Weinkeller****Weissweine****Schweiz**

Dézaley aoc, L'Arbalète, grand cru 55.00  
 J&P Téstuz  
 Lavaux, Schweiz  
*Mineralische Note mit Aromen von Zitrusfrüchten, saftig frisch im Gaumen.*

**Italien**

Löwengang, Chardonnay Alto Adige doc 89.00  
 Alois Lageder  
 Südtirol, Italien  
*Duft von Vanille, begleitet von einer frischen Säure und einer feinen Holznote.*

**Spanien**

Fransola, Penedès do 69.00  
 Miguel Torres  
 Penedès, Spanien  
*Einer der schönsten spanischen Sauvignon Blancs.  
 Viel Frucht, viel Sonne, ausgeglichen und sehr angenehm zu trinken.*

**Rotweine****Italien**

Costasera - Amarone della Valpolicella doc, classico 91.00  
 Masi  
 Veneto, Italien  
*Aromen von reifen Pflaumen und süssen Gewürzen.  
 Eine Komposition süss-reifer Früchte, lang im Abgang.*

Marchese Antinori, Chianti classico docg, Riserva 61.00  
 Antinori  
 Toscana, Italien  
*Klassischer Chianti mit einer modernen Barriquenote.*

**Spanien**

Mas la Plana, Penedès do (Cabernet Sauvignon) 98.00  
 Miguel Torres  
 Penedès, Spanien  
*Gehaltvoller Wein mit Beeren- und Holzaromen.*

**Spanien**

Salmos, Priorat do 69.00  
 Miguel Torres  
 Priorat, Spanien  
*Geschmack nach Brombeeren und Cassis, feurig mit gutem Nachdruck.*

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die aktuellen Jahrgänge

**Alkoholfreie Getränke und Bier****Mineralwasser**

Coca Cola, Coca Cola light	33cl	4.50
Rivella	33cl	4.50
Apfelsaft	33cl	4.50
Schweppes Tonic	20cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
Orangensaft	25cl	7.00
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50cl	5.50
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	50cl	5.50
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	100cl	9.50
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	100cl	9.50

**Bier**

Pilsner Urquell	33cl	6.00
Erdinger Weissbier	33cl	6.00
Clausthaler (ohne Alkohol)	33cl	5.00
Braugold im Offenausschank	25cl	4.80

**Kaffee/Tee**

Espresso, Ristretto		4.20
Café Crème		4.20
Cappuccino		4.70
Caffè latte		4.70
Tee (verschiedene Sorten)		4.50