



KORNHAUSKELLER  
BAR

# DIE GESCHICHTE DES KORNHAUSKELLERS

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 erbaut. Es gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, die grosse Halle im Erdgeschoss diente als Markt, 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. 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. Die Wirte trugen 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. Auf Anregung des Kunstmalers, Heraldikers und Stadtrates Rudolf Münger (1862-1929) schrieb die städtische Baudirektion 1897 einen Wettbewerb aus, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen. Münger reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag.

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.

## SNACKS (DI – SA: 18.00 bis 22.00 Uhr)

### «GALERIE»-CLUBSANDWICH MIT POULET

Pouletbrust, Eisbergsalat, Eier, Tomaten, Speck, Cocktailsauce  
dazu Berner Frites

32

### «GALERIE»-CLUBSANDWICH VEGAN <sup>V+</sup>

Bio-Tofu, Eisbergsalat, Tomaten, Grillgemüse, Cocktailsauce  
dazu Berner Frites

32

### EMMENTALER FLEISCHPLÄTTLI

Trockenfleisch und Wurst,  
mit saisonalem Chutney & Brot

klein 18

gross 28

### BERNER FRITES

Thymian-Oreganosalz,  
mit Trüffelmayo oder Ketchup <sup>V+</sup>

klein 12

gross 18

### SCHWEIZER RINDSTATAR

Bernerblitz, Pinienkerne

klein 26

gross 39

### HUMMUS TRIO <sup>V+</sup>

Randen, Avocado, Tomaten  
dazu Vollkornbrot

12

### «MAKE YOUR COMBO» CROSTINI-SPECIAL

- Ziegenkäse, Feigen, Nüsse <sup>V</sup>
- Tessiner Rohschinken
- Oliven, Thymian, Trüffelcrème <sup>V+</sup>
- Tomaten, Basilikum, Schalotten <sup>V+</sup>

pro Stück 4

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>BORA BORA</b>	14
<i>Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadinesirup</i>	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	14
<i>Limette, Zucker, Apfelschorle</i>	
<b>ANNÄBÄBELI GIB MR Ä MUNTSCH</b>	14
<i>Bergamotte, Violetsirup, Litschi, Soda</i>	
<b>'NO'GRONI</b>	14
<i>Alkoholfreier Gin, Giselle Aperitif, Martini Vibrante</i>	
<b>NERUDA</b>	14
<i>Grenadine, Limettensaft, Zimtsirup, Soda</i>	

SIGNATURE  
COCKTAILS



### FLOWERS BED

Gin, Tatratea Citrus, Hibiskus, Zitronensaft,  
Holunderblütensirupe, Grapefruitsaft, Eiweiss



## PRIMA AMORE

Amaretto, Ingwerer, Angostura Bitters,  
Rosmarin, Limette, Bergamottesirup, Eiweiss





YASU

Sake, Vodka, Pimento Dram Likör,  
Lillet Rosé, Psychaud's Bitter





## LILITH'S HEAVEN

Italicus, Gin, Limettensaft,  
Lemongrass Sirup, Majoran, Tonic



## AZTLÁN

Tequila, Ancho Reyes, Limettensaft,  
Karamellsirup



**BIG BANG**

Arbeg Wee Beastie, Arrack Ceylon Rockland,  
Drambuie

## GIN COCKTAILS

SINGAPORE SLING 17

*Gin, Dom Benedictine, Maraschino Likör, Triple Sec, Limette, Ananassaft*

AVIATION 17

*Gin, Crème de Violette, Limettensaft*

GIN BASIL SMASH 18

*Malfy Gin, Zucker, Limette, Basilikum*

THE JULIET & ROMEO 17

*Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Rosenwasser, Angostura Bitters, Gurke*

LAST WORD 17

*Gin, Chartreuse, Maraschino Likör, Limettensaft*

## RUM COCKTAILS

DARK & STORMY 17

*Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette*

MAI TAI 17

*Rum, Dry Curaçao, Lime Cordial, Orgeat, Ananassaft, Limette*

CAPTAIN JACK SPARROW 18

*Kraken Rum, Ananassaft, Limettensaft, Zuckersirup, Passionsfruchtsaft*

## VODKA COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 17

*Vodka, Espresso, Kahlúa, Zucker*

COSMOPOLITAN 17

*Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limette*

## WHISKY COCKTAILS

OLD FASHIONED	17
<i>Bourbon, Zucker, Angostura Bitters</i>	
MANHATTAN	17
<i>Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitters</i>	
HORSE'S NECK	17
<i>Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Ginger Ale</i>	

## SOURS

AMARETTO/APEROL	17
<i>Orangensaft, Zitronensaft, Eiweiss</i>	
WHISKEY/VODKA/GIN/RUM	17
<i>Zitronensaft, Zucker, Eiweiss</i>	

## MULES

MOSCOW/LONDON/CUBAN/BERNER MULE	17
<i>Vodka/Gin/Rum/Ingwerlikör, Limette, Minze, Ginger Beer</i>	

## SHOTS

PASSIONSFRUCHT MARTINI	8
<i>Vodka, Passionsfruchtsaft, Vanillesirup, Limettensaft</i>	
SAURE ZUNGE	8
<i>Grüner Vodka, Limettensaft, Grenadinesirup</i>	
JÄGERMEISTER	8
BERLINER LUFT	8

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez prickelnd	50 cl	6
Henniez naturelle	50 cl	6
Coca-Cola, Zero	33 cl	7
Vivi Bio Apfelschorle	33 cl	7
Vivi Bio Blutorange & Ingwer	33 cl	7
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger	20 cl	7
Vivi Mate	33 cl	7
Red Bull	25 cl	7
Ananassaft	20 cl	6
Orangensaft	20 cl	6
Cranberrysaft	20 cl	6
Tomatensaft	20 cl	6

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		6
Espresso Doppio		8
Sirocco Tee		7

## BIER

Bärner Junker	5.2°	33cl	7
Bärner Müntschi	4.8°	33cl	7
Bärner Spezial Amber	5.6°	33cl	7
Bärni Spezial Dunkel	5.2°	33cl	7
Birra Moretti	4.7°	33cl	7
Guinness Draught	4.2°	33cl	8
Bärner Weizen	5.4°	50cl	9
Augustiner Edelstoff	5.6°	50cl	9



## SCHAUMWEIN

### ITALIEN

10cl 75cl

#### **Valdobbiadene Prosecco superiore docg, brut**

Col de'Salici, Veneto

9.5 62

*Glera*

#### **Ferrari Perlé brut 2017 · Trento doc<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

14 85

*Chardonnay*

#### **Ferrari Maximum Blanc de Blancs brut · Trento doc<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

11 77

*Chardonnay*

#### **Ferrari Perlé rose brut 2017 · Trento doc<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

99

*Pinot nero, Chardonnay*

#### **Ferrari Riserva Lunelli – extra brut<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

125

*Chardonnay*

### FRANKREICH

10cl 75cl

#### **R de Ruinart Champagne brut**

Ruinart, Champagne

18 130

*Chardonnay, Pinot Noir*

#### **Moët & Chandon Imperial brut**

Moët & Chandon, Champagne

110

*Chardonnay, Pinot Noir*

#### **Dom Perignon Vintage 2012/13**

Dom Perignon, Champagne

325

*Chardonnay, Pinot Noir*

FÜR UNSER GESAMTES WEINANGEBOT  
VERLANGEN SIE UNSERE WEINKARTE

## WEISSWEIN

### SCHWEIZ

10 cl 75 cl

#### **Bärnerwy 2020/21**

Weingut Krebs, Bielersee aoc

9 58

*Gutedel*

#### **Petite Arvine de Molignon 2020/21 «Les Pyramides»**

Adrian & Diego Mathier, Valais aoc

10 66

*Petite Arvine*

### ITALIEN

10 cl 75 cl

#### **Leone Blend 2022/23 Terra Siciliane igt**

Tenuta Regaleali, Tasca

9 58

*Cataratto, Sauvignon blanc, Pinot bianco*

## ROSÉWEIN

### ITALIEN

#### **Gemella rosato 2022/23 Toscana igt**

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

8.5 54

*Sangiovese, Syrah*

## ROTWEIN

### SCHWEIZ

10 cl 75 cl

#### **Bärnerwy 2022/23**

Weingut Krebs, Bielersee aoc

9 58

*Pinot noir*

### ITALIEN

10 cl 75 cl

#### **Insoglio del Cinghiale 2022 Toscana igt**

Tenuta di Biserno, Toscana

10 64

*Syrah, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*

#### **Barrua 2019 Isola dei Nuraghi igt**

Agricola Punica, Sardegna

12 78

*Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot*

GIN	Vol.-%	4 cl
SCHWEIZ		
AARE GIN BLAU	43°	21
<i>Wacholder, Orange, Zimt</i>		
AARE GIN GELB	43°	21
<i>Wacholder, Ananas, Mango</i>		
ALPINE MINT GIN	40°	20
<i>Minze, frisch, aromatisch</i>		
DEUX FRÈRES	43°	19
<i>Lebhaft, fruchtig, schöner Nachhall</i>		
INGWERER GIN	40°	24
<i>Scharf, würzig &amp; fruchtig</i>		
MATTE DRY GIN	42°	18
<i>Kräftige Wacholdernote, Zimt, langer Abgang</i>		
NGINIOUS! VERMOUTH CASK FINISHED GIN	43°	31
<i>Kräftige Wacholdernote, kombiniert mit Zimt- &amp; anderen Gewürzaromen</i>		
SCHOTTLAND		
HENDRICK'S	41.4°	16
<i>Rose, Gurke, Pfeffer</i>		
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	46°	17
<i>Wacholder, Holunderblüten</i>		
NIEDERLANDE		
BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN	42°	16
<i>Zitrusduft, Hagabutte, Gewürznelken, Langer Abgang</i>		
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

GIN	Vol.-%	4cl
BELGIEN		
AMUERTE COCA LEAF GIN BLACK EDITION <i>Exotische Früchte, herbale bis bittere Noten</i>	43°	22
FILLIER'S DRY GIN 28 <i>Zitrus, Koriander, süsse Aromen von Orangenmarmelade</i>	46°	17
ENGLAND		
BROCKMANS <i>Noten von Beeren, Orangen, Koriander</i>	40°	16
BULLDOG <i>Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchte</i>	40°	15
MARTIN MILLERS <i>Würzig-trockener Wacholder, frische Zitrusnoten</i>	40°	15
OLD ENGLISH <i>Milder Geschmack mit deutlichem Wacholder &amp; Pfeffer</i>	44°	18
SABATINI GIN <i>Würzig, Fenchel, Wacholder</i>	41.3°	17
SPANIEN		
LE TRIBUTE <i>Wacholderaroma mit stark präsenten Zitrusnoten</i>	43°	16
NORDES ATLANTIC GALICIAN GIN <i>Blumig, spritzig, das besondere Etwas</i>	40°	15
SÜDAFRIKA		
PINK79 <i>Leicht würzig, Botanicals, Wacholder</i>	43°	19
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

GIN	Vol.-%	4 cl
DEUTSCHLAND		
ELEPHANT LONDON DRY GIN <i>Florale, fruchtige und pikante Noten</i>	45°	18
FERDINAND'S SAAR GOLDCAP DRY GIN <i>Floral, fruchtig, Wacholder</i>	49°	35
MONKEY 47 <i>Kleines Meisterwerk, herrliche Frische, Fichtennadeln</i>	47°	18
USA		
BROOKLYN GIN <i>Kraftvoll &amp; würzig, Wacholder- &amp; Korianderaroma</i>	40°	22
RANSOM OLD TOM GIN <i>Wacholdernoten, würzige und kräuterige Anklänge</i>	44°	19
KANADA		
UNGAVA CANADIAN PREMIUM GIN <i>Minze, Feigen, langer Abgang</i>	43.1°	16
ITALIEN		
MALFY GIN ARANCIA <i>Blutorangen, Wacholder, Koriander</i>	41°	15
MALFY GIN LIMONE <i>Zitrusnoten, Wacholder, Koriander</i>	41°	15
MALFY GIN ORIGINALE <i>Wacholder, Koriander, Zitrusnoten</i>	41°	15
MALFY GIN ROSA <i>Grapefruitnoten, Rhabarber, Koriander</i>	41°	15
VILLA ASCENTI <i>Würzig &amp; süß, Wacholder, Thymian</i>	41°	19
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

GIN	Vol.-%	4cl
JAPAN		
ETSU ARTISANAL JAPANESE GIN	40°	18
<i>Blütennoten, Zitrusfrucht, grüner Tee</i>		
ROKU SUNTORY	43°	16
<i>Kirschblüten, grüner Tee, leicht pfefferscharfer Abgang</i>		
FRANKREICH		
CITADELLE GIN	44°	15
<i>Jasmin, Zimt, Koriander</i>		
SAFFRON GIN BOUDIER	40°	16
<i>Zitrusfrüchte, Safran, Fenchel</i>		
THAILAND		
IRON BALLS GIN	40°	17
<i>Ananas, Zitrus, Zitronengras</i>		
KOLUMBIEN		
DICTADOR PREMIUM COLOMBIAN		
AGED GIN BLACK BOTTLE	43°	19
<i>Mandarine, Minze, Pfeffer</i>		
SECCO GIN INFUSION		20
<i>Pepper Berry, Raspberry Rose Hibiscus, Spiced Pomegranate, Ginger Lime</i>		
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

<b>VODKA</b>	Vol.-%	4cl
<b>ABSOLUT</b> <i>Weich im Geschmack, Brot- &amp; Malznoten, getrocknete Früchte</i>	40°	13
<b>BELVEDERE</b> <i>Vanille, Roggen, langer Abgang</i>	40°	18
<b>GREYGOOSE</b> <i>Cremig und mild mit floralen Anklängen, Zitrusfrucht, Anis</i>	40°	18
<b>KETEL ONE</b> <i>Mild, leicht würzig, spritzig</i>	40°	14
<b>RUM</b>	Vol.-%	4cl
<b>DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA</b> <i>Ahornsirup, Lakritz, süssen Noten, langer Abgang</i>	40°	18
<b>DON PAPA BAROKO</b> <i>Cremig-süsse Vanille, Honig, kandierte Früchte</i>	40°	19
<b>HAVANA CLUB 3 AÑOS</b> <i>Süss, fruchtig, frische Zitronenaromen</i>	40°	13
<b>HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS</b> <i>Süsse Tabakaromen, tropische Früchte, Honiganklänge</i>	40°	15
<b>PAMPERO AÑEJO ESPECIAL</b> <i>Würzige Süsse, Mandel, Honig, langer Abgang</i>	40.5°	14
<b>ZACAPA 23</b> <i>Ausgewogen, Trockenfrüchte, vielfältig</i>	40°	20
<b>ZACAPA XO</b> <i>Leder &amp; Tabak, fruchtig-süss, langer Abgang</i>	40°	35

Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4



TEQUILA	Vol.-%	2cl
DON JULIO BLANCO	38°	16
<i>Agave, Zitrusnoten, würziger Abgang</i>		
DON JULIO REPOSADO	38°	16
<i>Zitrus, Vanille, Steinfrüchte, langer Abgang</i>		
OLMECA ALTOS PLATA	38°	16
<i>Süß in der Nase, gedämpfte Agave, Zitrusnoten</i>		
OLMECA ALTOS REPOSADO	38°	16
<i>Orange, Grapefruit, gekochte Agave, Vanille &amp; Tannine</i>		

Als Longdrink	+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull	+4

## WHISKY & WHISKEY

Vol.-% 4cl

### IRISH

#### BUSHMILLS BLACK BUSH

*Fruchtig, Nuss, Malz, langer Abgang*

40° 14

#### BUSHMILLS SINGLE MALT 10 YEARS

*Vanille-Honignoten, malzig, langer Abgang*

40° 16

#### JAMESON BLACK BARREL

*Nussig, würzig, süß, Butterscotch-Nuancen*

40° 16

#### JAMESON CASKMATES

*Hopfen, Kakaobohnen, Marzipan, Eichenholzkohle*

40° 15

#### JAMESON IRISH WHISKY

*mild-nussig, pikant-würzig, Vanilletöne, ein Hauch von Sherry*

40° 13

### BLENDED SCOTLAND

#### BALLANTINE'S FINEST

*Schokoladentöne, Vanille- & Apfelnoten*

40° 13

#### BALLANTINE'S 7 YEARS BOURBON FINISH

*Karamellapfel, Honig & Vanille*

40° 14

#### CHIVAS 18 YEARS

*Fruchtiges Aroma, Rauch, Butterkaramell, dunkle Schokolade*

40° 22

### JAPANESE BLEND & SINGLE MALTS

#### NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY

*Süß & fruchtig, Melone, Vanille*

45° 20

#### NIKKA TAKETSURU PURE MALT

*Erfrischend, überraschend, torfig zum Ende*

43° 18

SINGLE MALTS	Vol.-%	4cl
ARDBEG AN OA <i>Rund, rauchig, saftige Früchte</i>	46.6°	18
AUCHENTOSHAN 12 YEARS <i>Exotische Früchte, trockenes &amp; langes Finish</i>	43°	18
AUCHENTOSHAN 18 YEARS <i>Frisch-pikant, Tabak, Mandarinen</i>	43°	30
BALLANTINE'S MILTONDUFF 15 YEARS <i>Ein Hauch von Lakritze, äusserst weich</i>	40°	18
BOWMORE 15 YEARS DARKEST <i>Würzig, Sherrynoten, Gerste, cremiges Toffe</i>	43°	23
COAL ILA 12 <i>Duft nach Zitrusnoten, torfig-rauchig, langer Abgang</i>	43°	20
GLENFARCLAS 15 YEARS <i>Zarte Torfnoten, nussig-würzig, cremig</i>	46°	23
GLENFIDDICH 12 YEARS <i>Fruchtiges Aroma, süsslich-malzig, Karamellnoten</i>	40°	18
GLENLIVET 15 YEARS <i>Fruchtig, leicht süsslicher Geschmack, mittellanger Abgang</i>	40°	21
LAGAVULIN DISTILLERS EDITION <i>Rosinen, torfig, befriedigend harmonisch</i>	43°	25
OBAN 14 YEARS <i>Rauchig maritim, Eiche, Zitrusnoten</i>	43°	20
TALISKER 10 YEARS <i>Pfeffrig, scharf, malzig, süss, Trockenobst</i>	45.8°	18
THE BALVENIE 12 YEARS DOUBLE WOOD <i>Süss-nussig, Sherrynoten, Zimt, langer Abgang</i>	40°	19
THE BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 MALT <i>Cremig &amp; fruchtig, trocken</i>	43°	21
THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK <i>Fruchtig-süss, Marmelade, Zimt</i>	40°	20

## BOURBON

Vol.-% 4 cl

### BLANTON'S ORIGINAL SINGLE BARREL

51.5° 36

*Apfelkuchen, Vanille, cremig-würzig*

### JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

45° 17

*Schmeichelhaft, schöne Süsse, vollmundig*

### WOODFORD RESERVE

43.2° 18

*Süß & rauchig, viel Karamell, Honig, Frucht*

DIGESTIFS, BITTERS & ANISÉES	Vol.-%	4cl
APEROL	11°	11
AMARO MONTENEGRO	23°	11
AVERNA	29°	11
CAMPARI	25°	11
CHARTREUSE VERT	55.5°	14
FERNET BRANCA	40°	11
RAMAZOTTI	30°	11
HENRI BARDOUIN PASTIS	45°	14
<i>65 Zutaten aus aller Welt, elegant, sehr aromatisch</i>		
MANSINTHE ABSINTHE VON MATTER LUGINBÜHL	66.6°	14
<i>Schönes Grün, frisch, beeindruckende Feinarbeit</i>		
RAMAZOTTI ROSATO	15°	11
RAMAZOTTI SAMBUCA	38°	11

VERMOUTH & ROSOLIO	Vol.-%	4cl
DOLIN VERMOUTH ROUGE	16°	12
<i>Obstkompott, vielschichtig, süsslich</i>		
COCCHI VERMOUTH AMARO DI TORINO	16°	11
<i>Lebhafter Bitter, edle Hölzer, oriental</i>		
ITALICUS	20°	12
MARTINI VERMOUTH RSRV. SPEC. AMBRATO	18°	12
<i>Holundernote, langer Abgang, fruchtig, würzig</i>		
MARTINI VERMOUTH RSRV. SPEC. RUBINO	18°	12
<i>Fruchtig, öligweich, rund</i>		



KORNHAUSKELLER  
BAR