



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 Mürner (1862-1929) schrieb die städtische Baudirektion 1897 einen Wettbewerb aus, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen. Mürner 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 ^{V+}

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 ^{V+}

klein 12

gross 18

HUMMUS TRIO ^{V+}

Randen, Avocado, Tomaten
dazu Vollkornbrot

12

«MAKE YOUR COMBO» CROSTINI-SPECIAL

- Ziegenkäse, Feigen, Nüsse ^V
- Tessiner Rohschinken
- Oliven, Thymian, Trüffelcrème ^{V+}
- Tomaten, Basilikum, Schalotten ^{V+}

pro Stück 4

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BORA BORA

14

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadinesirup

VIRGIN MOJITO

14

Limette, Zucker, Apfelschorle

ANNÄBÄBELI GIB MR Ä MUNTSCH

14

Bergamotte, Violetsirup, Litschi, Soda

'NO'GRONI

14

Alkoholfreier Gin, Tonic, Martini Vibrante

NERUDA

14

Grenadine, Limettensaft, Zimtsirup, Soda

SIGNATURE COCKTAILS



FLOWERS BED

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



LITCHI MÜNTSCHI

Gin, Vodka, Triple Sec, Litschi Sirup

18



THE PIRATE'S LOST TREASURE

Rum, Ramazzotti Rosato, Caramelsirup, Limetten, Ananassaft



AZTEC QUEEN

Mezcal, Tequila Reposado, Crème de Mûre, Vanille Likör
Agavensirup, Chocolate Bitters



RED ELEGANCE

Portwein, Kirsch Likör, Limettensaft, Prosecco



WHISKEY IM BERNERLAND

Bourbon, Bitter di Berna, Zimtsirup

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
Bourbon, Zucker, Angostura Bitters

MANHATTAN 17
Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitters

HORSE'S NECK 17
Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Ginger Ale

SOURS

AMARETTO/APEROL 17
Orangensaft, Zitronensaft, Eiweiss

WHISKEY/VODKA/GIN/RUM 17
Zitronensaft, Zucker, Eiweiss

MULES

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

SHOTS

PASSIONSFRUCHT MARTINI 8
Vodka, Passionsfruchtsaft, Vanillesirup, Limettensaft

SAURE ZUNGE 8
Grüner Vodka, Limettensaft, Grenadinesirup

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

10 cl 75 cl

Valdobbiadene Prosecco superiore docg, brut

Col de'Salici, Veneto

9.5 62

Glera

Ferrari Perlé brut 2018 Trento doc ^{V+}

Ferrari, Trentino

14 85

Chardonnay

Ferrari Maximum Blanc de Blancs brut · Trento doc ^{V+}

Ferrari, Trentino

11 77

Chardonnay

Ferrari Perlé rose brut 2017 · Trento doc ^{V+}

Ferrari, Trentino

99

Pinot nero, Chardonnay

Ferrari Riserva Lunelli 2015 – extra brut ^{V+}

Ferrari, Trentino

125

Chardonnay

FRANKREICH

10 cl 75 cl

Moët & Chandon Imperial brut

Moët & Chandon, Champagne

120

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

Chasselas Classic 2023

Weingut Krebs, Bielersee aoc

9 58

Gutedel

Petite Arvine de Molignon 2023 «Les Pyramides»

Adrian & Diego Mathier, Valais aoc

10 66

Petite Arvine

ITALIEN

10 cl 75 cl

Leone Blend 2023 Terra Siciliane igt

Tenuta Regaleali, Tasca

9 58

Cataratto, Sauvignon blanc, Pinot bianco

ROSÉWEIN

ITALIEN

Gemella rosato 2023 Toscana igt

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

8.5 54

Sangiovese

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 2022/23 Toscana igt

Tenuta di Biserno, Toscana

10 64

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

Barrua 2020 Isola dei Nuraghi igt

Agricola Punica, Sardegna

12 78

Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

GIN	Vol.-%	4cl
SCHWEIZ		
AARE GIN BLAU	43°	21
<i>Wacholder, Orange, Zimt</i>		
AARE GIN GELB	43°	21
<i>Wacholder, Ananas, Mango</i>		
DEUX FRÈRES	43°	19
<i>Lebhaft, fruchtig, schöner Nachhall</i>		
INGWERER GIN	40°	24
<i>Scharf, würzig & fruchtig</i>		
MATTE DRY GIN	42°	18
<i>Kräftige Wachholdernote, Zimt, langer Abgang</i>		
NGINIOUS! VERMOUTH CASK FINISHED GIN	43°	31
<i>Kräftige Wachholdernote, kombiniert mit Zimt- & 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.-%	4 cl
BELGIEN		
AMUERTE COCA LEAF GIN BLACK EDITION	43°	22
<i>Exotische Früchte, herbale bis bittere Noten</i>		
FILLIER'S DRY GIN 28	46°	17
<i>Zitrus, Koriander, süsse Aromen von Orangenmarmelade</i>		
ENGLAND		
BROCKMANS	40°	16
<i>Noten von Beeren, Orangen, Koriander</i>		
BULLDOG	40°	15
<i>Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchte</i>		
MARTIN MILLERS	40°	15
<i>Würzig-trockener Wacholder, frische Zitrusnoten</i>		
OLD ENGLISH	44°	18
<i>Milder Geschmack mit deutlichem Wacholder & Pfeffer</i>		
SABATINI GIN	41.3°	17
<i>Würzig, Fenchel, Wacholder</i>		
SPANIEN		
LE TRIBUTE	43°	16
<i>Wacholderaroma mit stark präsenten Zitrusnoten</i>		
NORDES ATLANTIC GALICIAN GIN	40°	15
<i>Blumig, spritzig, das besondere Etwas</i>		
SÜDAFRIKA		
PINK79	43°	19
<i>Leicht würzig, Botanicals, Wacholder</i>		
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

GIN

Vol.-% 4cl

DEUTSCHLAND

ELEPHANT LONDON DRY GIN

45° 18

Florale, fruchtige und pikante Noten

FERDINAND'S SAAR GOLDCAP DRY GIN

49° 35

Floral, fruchtig, Wacholder

MONKEY 47

47° 19

Kleines Meisterwerk, herrliche Frische, Fichtennadeln

USA

BROOKLYN GIN

40° 22

Kraftvoll & würzig, Wacholder- & Korianderaroma

RANSOM OLD TOM GIN

44° 19

Wacholdernoten, würzige und kräuterige Anklänge

KANADA

UNGAVA CANADIAN PREMIUM GIN

43.1° 16

Minze, Feigen, langer Abgang

ITALIEN

MALFY GIN ARANCIA

41° 15

Blutorangen, Wacholder, Koriander

MALFY GIN LIMONE

41° 15

Zitrusnoten, Wacholder, Koriander

MALFY GIN ORIGINALE

41° 15

Wacholder, Koriander, Zitrusnoten

MALFY GIN ROSA

41° 15

Grapefruitnoten, Rhabarber, Koriander

VILLA ASCENTI

41° 19

Würzig & süß, Wacholder, Thymian

Als Longdrink

+3

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>		
NORWEGEN		
HARAHORN NORWEGIAN GIN	46°	17
<i>Wacholderbeeren, Heidelbeeren, Rhabarber, Blasentang, Engelwurz und Majoran</i>		
VIETNAM		
SAIGON BAIGUR DRY GIN	43°	20
<i>Exotische Gewürze, fruchtig-würzige Süsse</i>		

Als Longdrink

+3

GIN	Vol.-%	4cl
IRLAND		
AN DULAMÀN IRISH MARITIME GIN	43.2°	20
<i>Meersalz, Austern, Wacholder Noten</i>		
FINNLAND		
KYRÖ DARK GIN	42.6°	22
<i>Eiche und Orange, süss am Gaumen</i>		
SCHWEDEN		
STOCKHOLMS BRÄNNERI OAK GIN	45°	25
<i>54 Tage in Ex-Bourbonfässern gelagert, Pfeffer und Orangenschale</i>		
ESTLAND		
CRAFTER'S WILD FOREST GIN	47°	18
<i>Mit Kiefern und Fichtentrieben als Botanicals</i>		
INDIEN		
HAPUSA GIN	43°	15
<i>Kurkuma, Mango, Ingwer, Kardamom</i>		
VODKA	Vol.-%	4cl
ABSOLUT	40°	13
<i>Weich im Geschmack, Brot- & Malznoten, getrocknete Früchte</i>		
BELVEDERE	40°	18
<i>Vanille, Roggen, langer Abgang</i>		
GREYGOOSE	40°	18
<i>Cremig und mild mit floralen Anklängen, Zitrusfrucht, Anis</i>		
CRYSTAL HEAD	43°	20
<i>Mit süsser Vanille, Pfirsich, Zitrus und Mais</i>		
Als Longdrink		+3

RUM

PLANTATION PINEAPPLE

Zitrusschale, Ananas, Banane

Vol.-% 4cl

40° 17

DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA

Ahornsirup, Lakritz, süssen Noten, langer Abgang

40° 18

DON PAPA BAROKO

Cremig-süsse Vanille, Honig, kandierte Früchte

40° 19

HAVANA CLUB 3 AÑOS

Süss, fruchtig, frische Zitronenaromen

40° 13

HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

Süsse Tabakaromen, tropische Früchte, Honiganklänge

40° 15

ZACAPA 23

Ausgewogen, Trockenfrüchte, vielfältig

40° 20

ZACAPA XO

Leder & Tabak, fruchtig-süss, langer Abgang

40° 35

TEQUILA

OLMECA ALTOS PLATA

Süss in der Nase, gedämpfte Agave, Zitrusnoten

Vol.-% 2cl

38° 16

OLMECA ALTOS REPOSADO

Orange, Grapefruit, gekochte Agave, Vanille & Tannine

38° 16

WHISKY & WHISKEY

Vol.-% 4cl

IRISH

JAMESON BLACK BARREL

40° 16

Nussig, würzig, süß, Butterscotch-Nuancen

JAMESON CASKMATES

40° 15

Hopfen, Kakaobohnen, Marzipan, Eichenholzkohle

JAMESON IRISH WHISKY

40° 13

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

BLENDED SCOTLAND

BALLANTINE'S FINEST

40° 13

Schokoladentöne, Vanille- & Apfelnoten

BALLANTINE'S 7 YEARS BOURBON FINISH

40° 14

Karamellapfel, Honig & Vanille

CHIVAS 18 YEARS

40° 22

Fruchtiges Aroma, Rauch, Butterkaramell, dunkle Schokolade

JAPANESE BLEND & SINGLE MALTS

NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY

45° 20

Süß & fruchtig, Melone, Vanille

NIKKA TAKETSURU PURE MALT

43° 18

Erfrischend, überraschend, torfig zum Ende

SINGLE MALTS

	Vol.-%	4cl
ARDBEG AN OA <i>Rund, rauchig, saftige Früchte</i>	46.6°	18
AUCHENTOSHAN 12 YEARS <i>Exotische Früchte, trockenes & langes Finish</i>	43°	18
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 & fruchtig, trocken</i>	43°	21
THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK <i>Fruchtig-süss, Marmelade, Zimt</i>	40°	20
THE BALVENIE 21Y PORTWOOD <i>Cremig-süsser Geschmack mit Malz, Honig und Portwein</i>	40°	53

BOURBON & RYE

Vol.-% 4cl

BLANTON'S ORIGINAL SINGLE BARREL

51.5° 36

Apfelkuchen, Vanille, cremig-würzig

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

45° 18

Schmeichelhaft, schöne Süsse, vollmundig

WOODFORD RESERVE

43.2° 19

Süss & rauchig, viel Karamell, Honig, Frucht

WOODFORD RESERVE RYE

45.2° 19

Tabak, Pfeffer, Nelken, Anis

MAKER'S MARK

45° 19

Vanille, Honig, Orange

DIGESTIFS, BITTERS & ANISÉES	Vol.-%	4 cl
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.-%	4 cl
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>		
ANTICA FORMULA	16.5°	13
<i>Getrocknete Früchte, Mandeln, würzig-süsser Abgang</i>		
JSOTTA VERMOUTH ROSSO	17°	11
<i>Fruchtig-süsses Rotweinaroma mit Kräuter- und Gewürznoten</i>		



KORNHAUSKEILER
BAR