



KORNHAUSKELLER  
BAR

## DIE GESCHICHTE DES KORNSHAUSKELLERS

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 abgeschrieben. 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 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.

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.

## ZUM SCHNOUSÄ (von 18.00 bis 23.00 Uhr erhältlich)

### CHÜBU»-PLÄTTLI

Diverse Fleisch- & Käsespezialitäten, Brot

klein	16
gross	26

### CHÄÄSTÄUER

Garniert mit Dörrfrüchten, Früchtesenf  
oder mit saisonalem Chutney & Brot

3 Sorten Käse	16
6 Sorten Käse	25

### GRÖSCHTETS MARKBEI

Mit Kräuter & Knoblauchbrot

18

### FETTI BÄRNER FRITÄ

Mit Trüffelmayo oder Trüffelsauerrahm <sup>v+</sup>

klein	12
gross	18

### CHRUTSTILEBROT (3 STÜCK)

Geröstetes Brot mit sautiertem Krautstiel

9

### SCHWIZER RINDSTATAR

klein	26
gross	38

## APERITIF

MARTINI AMBRATO ODER RUBINO	11
CAMPARI SODA	12
APEROL SPRITZ	
aperol, prosecco, soda	12
HUGO	
prosecco, elderflower sirup, lime, mint	12
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS/SAUER	
white wine, sprite or soda	11
ISCHPRINZÄSSIN	
ferrari brut, violet sirup, silver	17

## DAS GIT KE KATER (NON-ALCOHOLIC)

ANNÄBÄBELI GIB MR Ä MUNTSCH	
fruity-flowery-sour with soda	14
BASIL SODA SPLASH	
basil, lime juice, soda, sugar sirup	14
VIRGIN MOJITO	
lime, cane sugar, mint, apple juice	12
SANBITTER SPRIZZ	
sanbitter, soda	11



# SIGNATURE COCKTAILS



## Ä CHÜBU VOU

coconut rum with lemon, mint & soda



## DÄLLÄBACH

gin sour with sa ron, ginger & soda



DU WEISCH NÜT, JOHANN SCHNEE

nikka whisky and amaro montenegro with pineapple & carrot





## MATCHASCHMATZ

tequila and italicus with matcha, coconut & lime



## MÖNU, HESCH MI GÄRN

tanqueray gin and ingwerer with basil, cucumber & soda



## HÄXÄBÄSÄ

suntory gin roku and maraschino with amarena cherries, cinnamon & tonic





## RUDIS ZMORGÄ

saint james rum with hibiskus, cochnut cream & cranberry





**ANNABÄBELI GIB MR Ä MUNTSCH**  
bergamot, lychee, cucumber, soda (non-alcoholic)

## ERFRÜSCHENDS

San Pellegrino	25cl	4.5
	50cl	6
Acqua Panna	25cl	4.5
	50cl	6
Coca-Cola, Zero	33cl	5
VIVI Bio Apfelschorle	33cl	5
VIVI Bio Blutorange & Ingwer	33cl	5
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger	20cl	5
Chari Tea Black, Green, Red, Mate	33cl	6
Sirup Holunderblüten, Erdbeere	mit Leitungswasser 30 cl	4
	mit Mineralwasser 30 cl	4
Chinotto	20cl	5
Aranciata	20cl	5
Sanbittèr	10cl	5
Crodino	10cl	5

## SÄFTE

Ananas, Cranberry, Pink Grapefruit, Tomate, Orange	20cl	6
--	------	---

## BIER

### VOM FASS

Felsenau Junker	30 cl	6
	50 cl	8
Felsenau Amber	30 cl	6
	50 cl	8
Panaché	30 cl	6
	50 cl	8

### FLASCHENBIER

Bärner Müntschi 4.8°	33 cl	7
Bärni Spezial Dunkel 5.2°	33 cl	7
Bärner Weizzzen 5.4°	50 cl	9
Müllerbräu Red Porter Ale 5.5°	33 cl	7
Müllerbräu Pale Ale 5.9°	33 cl	7
Felsenau Schümli alkoholfrei	33 cl	7
Lola Ipa alkoholfrei	33 cl	7

### FLASCHENBIER AUSLAND

Peroni, Italien 4.7°	33 cl	6
Samuel Smith's Organic Chocolate Stout, England 5°	55 cl	9
Kirin Ichiban, Japan 5°	33 cl	7
Chimay Brune Beer, Belgien 9°	33 cl	9
Augustiner Edelsto 5.6°	50 cl	9
Hofbräu Schwarze Weisse 5.1°	50 cl	9

## KAFI & TEE

Espresso, Ca è	4.5
Espresso Doppio	6.5
Corretto	11
Carajillo	9
Sirocco Tee	5.5

## DESSERT COCKTAILS

### AMARETTO & CREAM

amaretto, cream	14
-----------------	----

### VODKA ESPRESSO

vodka, kaluha, espresso, sugar	17
--------------------------------	----

## APERITIF COCKTAILS

### PIMM'S CUP N°1

pimm's n°1, ginger ale, fruits & herbs 17

### NEGRONI

gin, campari, vermouth red 17

### AMERICANO

campari, vermouth red 14

### COSMOPOLITAN

vodka, curaçao dry, lime, cranberry 17

## MARTINIS

### MARTINEZ

gin, vermouth red, maraschino, peychaud bitters 17

### THE MARTINI COCKTAIL

gin, vermouth dry 17

### VESPER

gin, vodka, kina bitters 17

## CLASSIC SOURS

### SPIRIT OF CHOICE:

WHISKY / GIN / VODKA / APEROL / AMARETTO / RUM / PISCO

lemon juice, sugar, bitters, with or without eggwhite 17

## MÄNHÄTTEN

### MANHATTAN RYE

rye whisky, vermouth red, bitters 17

### MANHATTAN BOURBON

bourbon whisky, vermouth red, bitters 17

### MANHATTAN SCOTCHMAN

scotch whisky, vermouth red, bitters 17

## KLASSISCHI WHISKY COCKTAILS

### OLD FASHIONED

bourbon whisky, sugar, bitters 17

### GODFATHER

bourbon whisky, amaretto 17

### SAZERAC MASTERBLEND

sazerac whisky, absinthe, peychaud's bitters, sugar 17

### RUSTY NAIL

scotch whisky, drambuie 17

### WHISKY SODA

bourbon whisky, soda, bitters 17

## KLASSISCHI VODKA COCKTAILS

### MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, lime, cucumber slice

17

### WHITE RUSSIAN

vodka, kahlúa, cream

17

### BLACK RUSSIAN

vodka, kahlúa

17

### BLOODY MARY

vodka, tomato juice, lime, spices

17

### COSMOPOLITAN

vodka, curaçao, lime, cranberry

17

## KLASSISCHI GIN COCKTAILS

### GIN BASIL SMASH

gin, lemon, basil, sugar

17

### AVIATION COCKTAIL

gin, maraschino, crème de violette, lemon

17

### LONDON MULE

gin, ginger beer, lime, cucumber slice

17

### GIMLET

gin, lime, rose's lime

17

### LAST WORD

gin, chartreuse, lime, maraschino

17

## KLASSISCHI RUM COCKTAILS

### MOJITO

white rum, lime, sugar, mint 17

### CAIPIRIÑHA

cachaça, lime, sugar 17

### MAI TAI

dark rum, triple sec, limette, orgeat 17

### DARK & STORMY

goslings dark rum, ginger beer, lime 17

### DAIQUIRI

white rum, lime, sugar 17

### CUBA LIBRE

dark rum, coke, lime 17

## KLASSISCHI TEQUILLA / MEZCAL COCKTAILS

### MARGARITA

white tequila, lime, curaçao dry, salt 17



## SCHUUMWY

10cl 75cl

### ITALIEN

**Ferrari Maximum Rosé brut Trento doc<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

*Pinot nero, Chardonnay*

12 70

**Ferrari Perlé brut 2014/15 Trento doc<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

*Chardonnay*

14 85

### FRANKREICH

**R de Ruinart Champagne brut**

Ruinart, Champagne

*Chardonnay, Pinot Noir*

12.5 85

**Dom Perrignon Blanc Vintage 2010**

Dom Perrignon, Champagne

*Chardonnay, Pinot Noir*

240

## WYSSWY

10cl 75cl

### SCHWEIZ

#### Bärnerwy 2019

Weingut Krebs, Bielersee AOC

*Gutedel*

7 49

#### Petite Arvine «Les Pyramides», Valais AOC 2018/19

Adrian & Diego Mathier, Valais

*Petite Arvine*

9 62

### ITALIEN

#### Gemella 2019 Toscana igt

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

*Sauvignon blanc*

8 54

#### Porer 2018/19 Pinot grigio Alto Adige doc <sup>V+</sup>

Alois Lageder, Alto Adige

*Pinot grigio*

9.5 64

### FRANKREICH

#### Pouilly fumé 2018/19 ac

Domaine de Ladoucette, Loire

*Sauvignon blanc*

13 86

## ROSÉWY

10cl 75cl

### SCHWEIZ

#### Schiller Rosé 2019

Weinbau Bourquin, Schernelz/Ligerz

*Pinot noir, Chasselas*

7.5 52

### ITALIEN

#### Gemella rosato 2019 Toscana igt

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

*Sangiovese, Syrah*

8 54

## ROTWY

10 cl    75 cl

## SCHWEIZ

### Bärnerwy 2019

Weingut Krebs, Bielersee AOC

*Pinot noir*

8    54

### Oeil noir 2018

Famille Fonjallaz, Epesses

Gamaret, Garanoir, Galotta

8    54

## ITALIEN

### Insglio del Cinghiale 2019/20 Toscana igt

Tenuta di Biserno, Toscana

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

9    61

### Vallocaia 2015/16 Vino Nobile di Montepulciano docg, Riserva

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

*Sangiovese, Colorino del Valdorno*

14    89

### Barolo 2015/16 docg

Beni di Batasiolo, Piemonte

*Nebbiolo*

11    72

## FRANKREICH

### Château Cabrières rouge 2014/15 Châteauneuf-du-Pape ac

Château Cabrières, Côte du Rhône

*Grenache noire, Syrah, Mourvèdre, Cinsault*

11    76

FÜR UNSER GESAMTES WEINANGEBOT  
VERLANGEN SIE UNSERE WEINKARTE



KORNHAUSKEILER  
BAR

ILLUSTRATIONS BY AISHA HÜPPIN