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.

# 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 21

## HEISSÄ HUNG
Schweinswürstli, Sauerkraut, Röstzwiebeln, Whiskysenf — 12

## GRÖSCHTETS MARKBEI
Mit Kräuter & Knoblauchbrot — 18

## FETTI BÄRNER FRITÄ
Mit Trüffelmayo oder Trüffelsauerrahm V+ — klein 12 / gross 18

## CHRUTSTILEBROT (3 STÜCK)
Geröstetes Brot mit sautiertem Krautstiel — 9

## TAGESSUPPE — 6

## BROTSALAT (AUCH VEGAN MÖGLICH) — 24

## HANDGSCHNITTNIGS ÄMMITALER RINDSFILET-TATAR — klein 26 / gross 38

v+ vegan

# 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 16

BRANDY LEMON SQUASH
brandy, homemade lemon squash, soda, bitters 17

ANNABÄBELI GIB MR Ä MUNTSCH
annas saliva essence floated with ferrari brut & lavender 17

# DAS GIT KE KATER (NON-ALCOHOLIC)

ANNÄBÄBELI SODA
fruity-flowery-sour with soda 14

MEERTRÜBELI
red currants, lemon, sugar, soda, elderflower foam 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

pisco punch spiced with cardamom

17

## AAFA LISMÄ

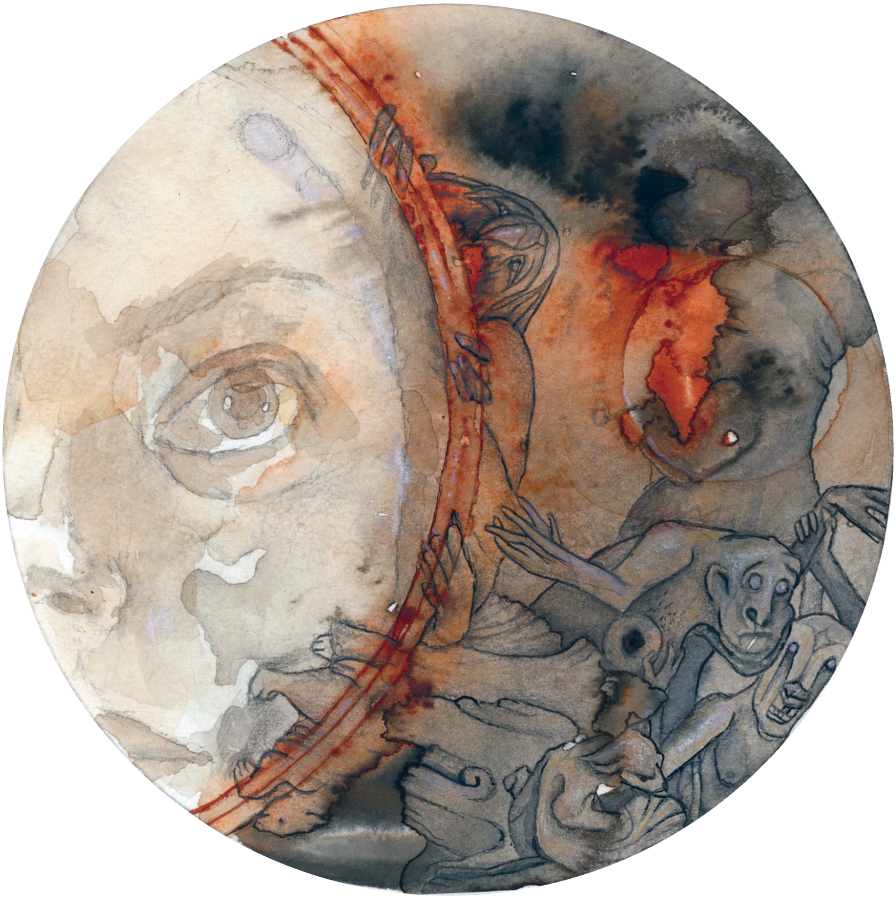
gin in a marrakech tea infusion served with tonic

17

DÄLLÄBACH

gin sour with saffron, ginger & white grape juice

17



TOTÄMÜGERLI

arcane extraroma rum sour with macadamia & figs, patchouli

17

CHINDLIFRÄSSER

moscow mule twist with macadamia & lime

17

PIUZLITIGER

rum blended with shiitake-honey essence & lapsang suchong

17

DU WEISCH NÜT, JOHANN SCHNEE

gin fizz twist with lemongrass & galangal

17

KORIANDERSCHMATZ

mezcal coriander smash

17

## BÄRÄDRÄCK

vodka-espresso twist with liquorice bitters

17

JASMIN, HESCH MI GÄRN

gin sour with jasmine-hibiscus essence & elderflower espuma

17

HÄXÄBÄSÄ

mezcal sour with hibiscus-yuzu-beetroot cordial

17

HANNIS ZMORGÄ

red currant infused vodka sour with elderflower espuma

17

ANNABÄBELI GIB MR Ä MUNTSCH

annas saliva essence floated with ferrari brut & lavender

17

MACHS NA

zacapa 23 rum sour twist with patchouli cordial

17

# ERFRÜSCHENDS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Huusgmachti Limonade | | 30 cl | 6 |
| San Pellegrino | | 25 cl | 4.5 |
| | | 50 cl | 7 |
| Acqua Panna | | 25 cl | 4.5 |
| | | 50 cl | 7 |
| Coca-Cola, Zero | | 33 cl | 5 |
| VIVI Bio Apfelschorle | | 33 cl | 5 |
| VIVI Bio Blutorange & Ingwer | | 33 cl | 5 |
| Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger | | 20 cl | 5 |
| Chari Tea Black, Green, Red, Mate | | 33 cl | 6 |
| Sirup Holunderblüten, Grüner Apfel | mit Leitungswasser | 30 cl | 4 |
| | mit Mineralwasser | 30 cl | 4 |
| Chinotto | | 20 cl | 5 |
| Aranciata | | 20 cl | 5 |
| Sanbittèr | | 10 cl | 5 |
| Crodino | | 10 cl | 5 |

## SÄFTE

| | | |
|---|---|---|
| Ananas, Cranberry, Pink Grapefruit, Tomate | 20 cl | 6 |
| Frisch gepresster Orangensaft | 20 cl | 7 |

# 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 |
| Tramdepot Special Edition | 75 cl | a.A. |

## 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 Edelstoff 5.6° | 50 cl | 9 |
| Hofbräu Schwarze Weisse 5.1° | 50 cl | 9 |

## KAFI & TEE

| | |
|---|---|
| Espresso, Caffè | 4.5 |
| Espresso Doppio | 6.5 |
| Cappuccino (bis 19.00 Uhr) | 5.5 |
| Heisse Ovo/Schokolade | 5.5 |
| Corretto | 11 |
| Carajillo | 9 |
| Sirocco Tee | 5.5 |

## DESSERT COCKTAILS

### AMARETTO & CREAM
amaretto, cream 14

### VODKA ESPRESSO
vodka, espresso, sugar 17

## APERITIF COCKTAILS

### PIMM'S CUP Nº1
pimm's nº1, 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

### HANKY PANKY
gin, vermouth red, fernet branca 17

### THE MARTINI COCKTAIL
gin, vermouth dry, orange bitters 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

## MANHATTEN HOUSE BLEND
house whisky blend, vermouth red, bitters 21

# KLASSISCHI WHISKY COCKTAILS

## OLD FASHIONED MASTERBLEND
whisky house blend, sugar, bitters 21

## GODFATHER
bourbon whisky, amaretto 17

## SAZERAC MASTERBLEND
sazerac house blend, absinthe, peychaud's bitters, sugar 21

## 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, kahlùa, cream 17

### BLACK RUSSIAN
vodka, kahlùa 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

### PEGU CLUB
gin, lemon, curaçao dry, angostura, orange bitters 17

### GIMLET
gin, lime, rose's lime, cordial 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

### TI PUNCH
rhum agricole, lime, sugar 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

| | 10 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| **ITALIEN** | | |
| **Ferrari Maximum Rosé brut Trento doc** V+<br>Ferrari, Trentino<br>*Pinot nero, Chardonnay* | 10 | 70 |
| **Ferrari Perlé brut 2014/15 Trento doc** V+<br>Ferrari, Trentino<br>*Chardonnay* | 12.5 | 85 |
| **FRANKREICH** | | |
| **R de Ruinart Champagne brut**<br>Ruinart, Champagne<br>*Chardonnay, Pinot Noir* | 12.5 | 85 |
| **Dom Perrignon Blanc Vintage 2010**<br>Dom Perrignon, Champagne<br>*Chardonnay, Pinot Noir* | | 240 |

## WYSSWY

| | 10 cl | 75 cl |
|---|---|---|

### SCHWEIZ

| | | |
|---|---|---|
| **Bärnerwy 2019**<br>Weingut Krebs, Bielersee AOC<br>*Gutedel* | 7 | 49 |
| **Petite Arvine «Les Pyramides», Valais AOC 2018/19**<br>Adrian & Diego Mathier, Valais<br>*Petite Arvine* | 9 | 62 |

### ITALIEN

| | | |
|---|---|---|
| **Gemella 2019 Toscana igt**<br>Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana<br>*Sauvignon blanc* | 8 | 54 |
| **Porer 2018/19 Pinot grigio Alto Adige doc** V+<br>Alois Lageder, Alto Adige<br>*Pinot grigio* | 9.5 | 66 |

### FRANKREICH

| | | |
|---|---|---|
| **Pouilly fumé 2018/19 ac**<br>Domaine de Ladoucette, Loire<br>*Sauvignon blanc* | 13 | 86 |

## ROSÉWY

| | 10 cl | 75 cl |
|---|---|---|

### SCHWEIZ

| | | |
|---|---|---|
| **Schiller Rosé 2019**<br>Weinbau Bourquin, Schernelz/Ligerz<br>*Pinot noir, Chasselas* | 7.5 | 52 |

### ITALIEN

| | | |
|---|---|---|
| **Gemella rosato 2019 Toscana igt**<br>Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana<br>*Sangiovese, Syrah* | 8 | 54 |

# ROTWY

| | 10 cl | 75 cl |
|---|---|---|

## SCHWEIZ

| | | |
|---|---|---|
| **Bärnerwy 2019**<br>Weingut Krebs, Bielersee AOC<br>*Pinot noir* | 8 | 54 |
| **Oeil noir 2018**<br>Famille Fonjallaz, Epesses<br>Gamaret, Garanoir, Galotta | 8 | 54 |

## ITALIEN

| | | |
|---|---|---|
| **Insoglio del Cinghiale 2019/20 Toscana igt**<br>Tenuta di Biserno, Toscana<br>*Syrah, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot* | 9 | 61 |
| **Vallocaia 2015/16 Vino Nobile di Montepulciano docg, Riserva**<br>Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana<br>*Sangiovese, Colorino del Valdorno* | 10.5 | 69 |
| **Barolo 2015/16 docg**<br>Beni di Batasiolo, Piemonte<br>*Nebbiolo* | 14 | 89 |

## FRANKREICH

| | | |
|---|---|---|
| **Château Cabrières rouge 2014/15 Châteauneuf-du-Pape ac**<br>Château Cabrières, Côte du Rhône<br>*Grenache noire, Syrah, Mourvèdre, Cinsault* | 11 | 76 |

FÜR UNSER GESAMTES WEINANGEBOT
VERLANGEN SIE UNSERE WEINKARTE

KORNHAUSKELLER

BAR

ILLUSTRATIONS BY AISHA HÜPPIN