KORNHAUSKELLER
RESTAURANT · BAR

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 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. 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 der Zytglogge und dem Chindlifrässer-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 vierzig weitere Restaurants in Thun, Solothurn, Freiburg, Basel, Baden, Zürich, Winterthur und Schaffhausen.

Bindella
la vita è bella

In der Küche wirkt.
Jorge Peixoto.
Grosser Koch mit grossem Herzen.
Er kocht mit Leidenschaft.
Und genau so.
Bildet er auch unsere angehenden Köche aus.

Das Label Fait Maison.
Es bestätigt unseren Fokus.
Auf hausgemachte Küche.
Vor Ort zubereitet mit frischen Zutaten.
Regional und saisonal.
Und unsere Verbindung.
Zum Handwerk der Schweizer Gastronomen.

Wir sind stolz.
Auf unsere Schweizer Küche.
Regional, saisonal, nachhaltig.
Fleisch und Fisch.
Kommen ausdrücklich aus der Schweiz.
Auch vegane Delikatessen.
Gehören zu unserem Angebot.

GETRÄNKEKARTE
Bier, Kaffee, Süssgetränke

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder sollen die Vielfalt unseres Angebots entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

VORSPEISEN

SEELÄNDER NÜSSLISALAT

Mit Ei [E], Speck, Kräutercroûtons 19

Mit Tofu, sautierten Pilzen [V+] 22

SCHWEIZER RINDSTATAR

Sellerie-Meerrettichcrème, Pinienkerne, Briochetoast 28 38

HAUSMARINIERTER ALPINENLACHS

Zitronenconfit, Senf-Dill-Gel, Gartenkräuter 27

DÖRRTOMATEN-TATAR AUF RANDEN-CARPACCIO [V+]

Vegane Crème fraîche [C], karamellisierte Cashewnüsse 24

SUPPEN

BERNER WEISSWEINSUPPE [V]

Röstschalotten, rezentes Alpkäsebaguette 14

PASTINAKEN-KARTOFFELSUPPE [V]

Trüffelöl, Kräutercroûtons 18

VEGETARISCH / VEGAN

TORTELLONI GEFÜLLT MIT BAUMNUSS-TRÜFFELCRÈME [M V]

Geröstete Baumnüsse, Butternusskürbis, Zitronen-Kräutersauce 38

BUTTERNUSSKÜRBIS-KRÄUTERSEITLING RAGOUT [V+]

Cashewnuss-Ricotta, Tomaten, sämige Ribelmaispolenta 34

ROTE LINSEN-SPINAT-STRUDEL [V+]

Kräuterquark, Steckrüben-Süsskartoffelpüree 36

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

C Zur Chäshütte Bern
E Bio-Freilandeier Bern
FB Fischzucht Bremgarten
K Kadi Bern
M La Marra GmbH Bern

V vegetarisch
V+ vegan
* entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./874/11.26

AUS DEN EINHEIMISCHEN GEWÄSSERN

BREMGARTNER SAIBLINGSFILET [FB]

Auf Rahmsauerkraut, Steckrüben-Süsskartoffelpüree 46

KORNHAUS-LIEBLINGE

KORNHAUS RÖSTI

Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse [C], Speck, Spiegelei [E] 36

BERNER PLATTE

Siedfleisch, geräucherter Schinken, Speck, Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst,
Bio-Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln 39

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC-SCHWEIN

Berner Bergkäse, Landrauchschinken, Berner Frites *[K] 45

BÄRNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons, Rösti 44

ALPENSTEIN MISTKRATZERLI

Im Ofen gegart, Senf-Kräuter-Kruste, Spinat, Berner Frites *[K] 39

CHATEAUBRIAND

Am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kräuterjus, Ratatouille,
hausgemachter Kartoffelgratin und Berner Frites *[K] ab 2 Personen, pro Person 69

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

C Zur Chäshütte Bern
E Bio-Freilandeier Bern
FB Fischzucht Bremgarten
K Kadi Bern
M La Marra GmbH Bern

V vegetarisch
V+ vegan
* entspricht nicht den Kriterien des Labels Fait Maison

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./874/11.26