KORNHAUSKELLER
RESTAURANT · BAR

LE KORNHAUS DE BERNE – SON HISTOIRE

Le Kornhauskeller (grenier à grain) bernois a été construit de 1711 à 1718 en grès d'Ostermundigen. C'est l'un des hauts lieux du haut baroque bernois. Les trois étages étaient utilisés pour stocker des céréales, la grande halle au rez-de-chaussée servait les jours de marché et la cave abritait les tonneaux des vins de la dîme et de domaines. «Venise repose sur l'eau, Berne sur du vin» disait un proverbe de l'époque.

Au début du XIXe siècle, la situation changea radicalement: Berne perdit les terres rentables du canton d'Argovie et du pays de Vaud. L'approvisionnement en denrées alimentaires fut largement privatisé et, par conséquent, les rémunérations en nature des fonctionnaires (sous forme de bois, de céréales et de vins) furent supprimées. Les greniers à grain perdirent leur fonction.

Après plusieurs changements d'affectation, la cave du grenier à grain devint une auberge. Le musée cantonal des arts et métiers fut installé aux étages supérieurs; seul le marché aux grains resta à son emplacement d'origine. Dans la cave, les aubergistes apportaient aux longues tables du fromage et de la charcuterie et servaient du vin tiré des immenses tonneaux disposés le long des murs, sur le côté.

Les revenus agricoles ne cessaient de diminuer. En 1893, l'architecte Friedrich Schneider fut chargé de transformer la haute salle voûtée en salle des fêtes. Il ajouta des galeries en bois, un escalier monumental pour accéder à la cave et avait prévu une simple décoration murale. En 1897, le peintre, héraldiste et conseiller municipal Rudolf Münger (1862 – 1929) suggéra à la direction des travaux de la ville d'organiser un concours visant à doter la cave d'un décor coloré.

Münger soumit également une proposition et remporta le concours. Pour son projet de représentation du canton de Berne avec toutes les armes de ses charges, des citations d'Otto de Gruyères, des partitions de Lieder régionaux, des fleurs et des animaux du pays, il s'inspira des préraphaélites et du Jugendstil naissant.

Sur douze piliers, on trouve ainsi les principales tenues folkloriques bernoises des femmes, dans les pendentifs des arches, 31 musiciens en costume allemand de la Renaissance. Et parmi eux, Ferdinand Hodler avec un tambour et une flûte à une main (sur la galerie, à droite). D'autres figures mythologiques sont représentées : l'homme dans la lune, le dragon, un ange du grain, la sirène, la naïade et autres. Münger a créé un panorama folklorique ressemblant à un livre d'histoire peint.

Pendant de nombreuses années, le Kornhauskeller a joui d'une grande popularité. Avec le carillon et la fontaine de l'Ogre, il faisait partie des principales curiosités de la ville.

En 1998, la Ville a cherché un gérant capable de redynamiser le Kornhauskeller. La Ville a choisi les entreprises Bindella qui tiennent à Berne entre autres le Ristorante Verdi ainsi que 30 autres restaurants à Thoune, Soleure, Fribourg, Bâle, Baden, Zurich, Winterthour et Schaffhouse.

Dans la cuisine travaille.
Jorge Peixoto.
Un grand chef au grand cœur.
Il cuisine avec passion et, de la même manière.
Forme aussi nos jeunes chefs en herbe.

L'étiquette Fait Maison.
Il confirme notre engagement.
Pour une cuisine faite maison.
Préparée sur place avec des ingrédients frais.
Régionale et de saison.
Et notre attachement.
Au savoir-faire des gastronomes suisses.

Nous sommes fiers.
De notre cuisine suisse.
Régionale, saisonnière et durable.
La viande et le poisson.
Proviennent exclusivement de Suisse.
Même des délices véganes.
Font partie de notre offre.

CARTE DES BOISSONS

Bière, café, boissons non alcoolisées

POUR NOS PETITS HÔTES

Les enfants aussi peuvent découvrir la diversité de notre cuisine. Ils peuvent choisir selon l'envie.
Au prix forfaitaire de 15 francs.
Jusqu'à 12 ans – en compagnie d'adultes.
Les boissons ne sont pas incluses.

ENTRÉES

SALADE DE DOUCETTE DU SEELAND

Avec œuf [E], lard, croûtons aux herbes 19

Avec Tofu, champignons sautés [V+] 22

TARTARE DE BOEUF SUISSE

Crème de céleri-rave et raifort, pignons de pin, toast brioché 28 38

SAUMON ALPIN MARINÉ MAISON

Confit de citron, gel moutarde-aneth, herbes du jardin 27

TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES SUR CARPACCIO DE BETTERAVES [V+]

Crème fraîche végane, noix de cajou caramélisées 24

SOUPES

SOUPE AU VIN BLANC BERNOIS [V]

Échalotes rôties, baguette au fromage d'alpage corsé 14

SOUPE DE PANAIS ET POMMES DE TERRE [V]

Huile de truffe, croûtons aux herbes 18

VÉGÉTARIEN / VÉGAN

TORTELLONI FARCIS À LA CRÈME DE NOIX ET TRUFFE [M V]

Noix grillées, courge butternut, sauce au citron et aux herbes 38

RAGOÛT DE COURGE BUTTERNUT ET DE PLEUROTES DU PANICAUT [V+]

Ricotta de noix de cajou, tomates, polenta crémeuse de maïs Ribel 34

STRUDEL AUX LENTILLES ROUGES ET AUX ÉPINARDS [V+]

Séré aux herbes, purée de rutabaga et de patate douce 36

Pour plus d'informations sur les allergènes dans les différents plats, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.

C Zur Chäshütte Bern
E Œufs bio de plein air de Berne
FB Fischzucht Bremgarten
K Kadi Bern
M La Marra GmbH Bern

V végétarien
V+ végan
* ne correspond pas aux critères du label Fait Maison

Tous les prix en CHF, TVA incl/874/09.26

DE NOS EAUX LOCALES

FILET D'OMBLE DE BREMGARTEN [FB]

Choucroute à la crème, purée de rutabaga et de patate douce 46

FAVORIS DU KORNHAUS

RÖSTI DU KORNHAUS

Oignons, tomates, gratiné au fromage de montagne bernois [C], lard, œuf au plat [E] 36

PLATTE BERNOISE

Bœuf bouilli, jambon fumé, lard, poitrine, saucisse bernoise au porc, saucisse de langue, choucroute bio, haricots secs, pommes de terre en robe des champs 39

CORDON BLEU DE PORC DUROC D'AARETAL

Fromage de montagne bernois, jambon fumé artisanal, frites bernoises [*K] 45

«BÄRNER GESCHNETZELTES»

Émincé de veau de l'Emmental, sauce à la crème, champignons, rösti 44

POUSSIN ALPENSTEIN

Cuit au four, croûte à la moutarde et aux herbes, épinards, frites bernoises [*K] 39

CHATEAUBRIAND

Rôti entier, sauce béarnaise, jus aux herbes, ratatouille, gratin de pommes de terre maison et frites bernoises [*K] à partir de 2 personnes, par personne 69

Pour plus d'informations sur les allergènes dans les différents plats, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.

C Zur Chäshütte Bern
E Œufs bio de plein air de Berne
FB Fischzucht Bremgarten
K Kadi Bern
M La Marra GmbH Bern

V végétarien
V+ végan
* ne correspond pas aux critères du label Fait Maison

Tous les prix en CHF, TVA incl/874/11.26