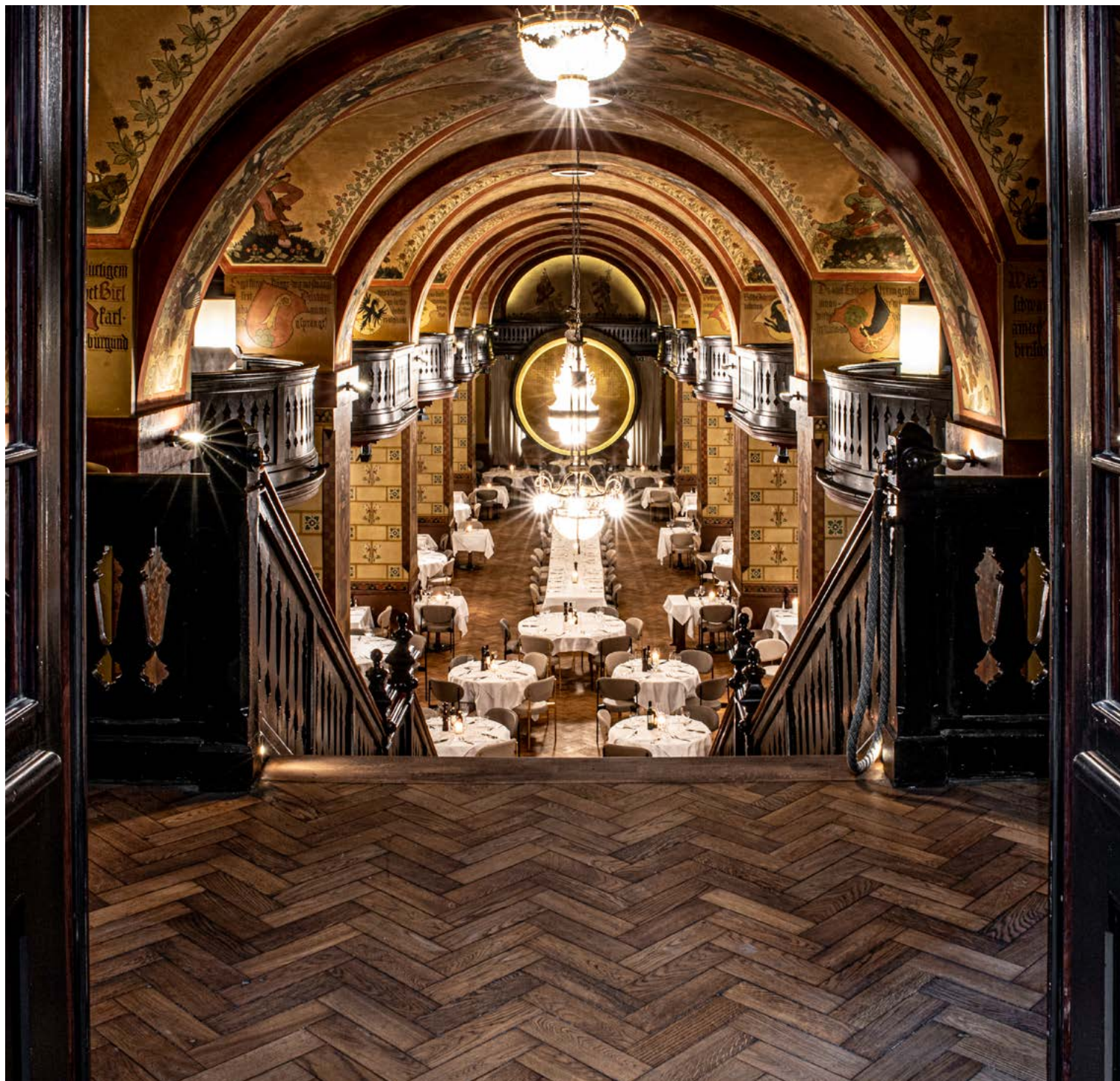




KORNHAUSKELLER
RESTAURANT • BAR



ÉVÉNEMENTS ET BANQUETS

au Kornhaus

Kornhausplatz 18, 3011 Bern, +41 31 327 72 72, info@kornhaus-bern.ch, kornhaus-bern.ch

TABLE DES MATIÈRES

- 3 L'histoire du Kornhaus
- 4 Bienvenue au Kornhauskeller
- 5 Bienvenue au bar du Kornhauskeller
- 6 Votre événement au Kornhaus
- 7 Propositions d'apéritifs
- 8 Suggestions de menus – Printemps (mars, avril, mai)
- 9 Suggestions de menus – Été (juin, juillet, août)
- 10 Suggestions de menus – Automne (septembre, octobre, novembre)
- 11 Suggestions de menus – Hiver (décembre, janvier, février)
- 12 Buffet de desserts
- 13 Dîner debout
- 14 Plan de situation
- 15 Conditions générales



LE KORNHAUS ET SON HISTOIRE

Le Kornhaus de Berne fut construit entre 1711 et 1718 et est considéré comme l'un des plus beaux exemples du style baroque de la ville. Les trois étages supérieurs servaient de grenier à grain tandis que le vin et les tonneaux étaient entreposés dans les caves.

Au début du XIXe siècle, les greniers ont perdu leur destination initiale lorsque l'approvisionnement en denrées alimentaires fut largement privatisé. Après plusieurs changements d'affectation, le Kornhauskeller fut loué comme débit de boissons. Un musée ouvrit dans les étages supérieurs et un restaurant fut créé dans la cave. Seul le marché aux grains demeura dans son lieu d'origine.

En 1893, on fit appel à l'architecte Friedrich Schneider pour transformer l'espace sous les hautes voûtes en un endroit de réception. Il y installa des galeries en bois, relia la cave par un imposant escalier et créa une décoration murale simple. En 1897, un concours fut lancé dont l'objectif était de mettre de la couleur dans la décoration de la cave.

Rudolf Mürger, à l'origine du concours, fit lui aussi une proposition et le contrat lui fut adjugé. Le Kornhauskeller reçut une décoration de style Art Nouveau où figuraient les blasons des offices du Canton de Berne, des maximes d'Otto von Greyerz, des représentations d'ensembles musicaux locaux et de la flore et de la faune de la région.

C'est en 1998 que débute la collaboration avec Bindella, lorsque la ville de Berne recherche un locataire pour y fonder un établissement gastronomique. Depuis lors, plus de 80 employés de 20 nationalités différentes travaillent dans les somptueux Kornhauskeller.

CULTURE DU VIN ET BINDELLA

Bindella, entreprise familiale qui propose plus de 400 vins dans son négoce et possède son propre domaine viticole en Toscane, fait en sorte que le vin ait encore aujourd'hui une place de choix au Kornhaus.

Notre sélection est surtout axée sur l'Italie et la France, pays de tradition viticole, mais nous avons aussi un vaste choix de vins suisses. Demandez notre généreuse liste des vins, visitez la cave ou bien venez profiter d'une dégustation.



BIENVENUE AU KORNHAUSKELLER

Venez passer un moment de célébration ou de détente avec nous, en petit comité ou en grand groupe. Inspirés par les plats régionaux, nous vous proposons un délicieux menu pour le déjeuner ainsi qu'un choix à la carte, disponible le midi et le soir. Vous sélectionnerez le vin qui convient parmi notre carte soigneusement composée.



CAPACITÉ

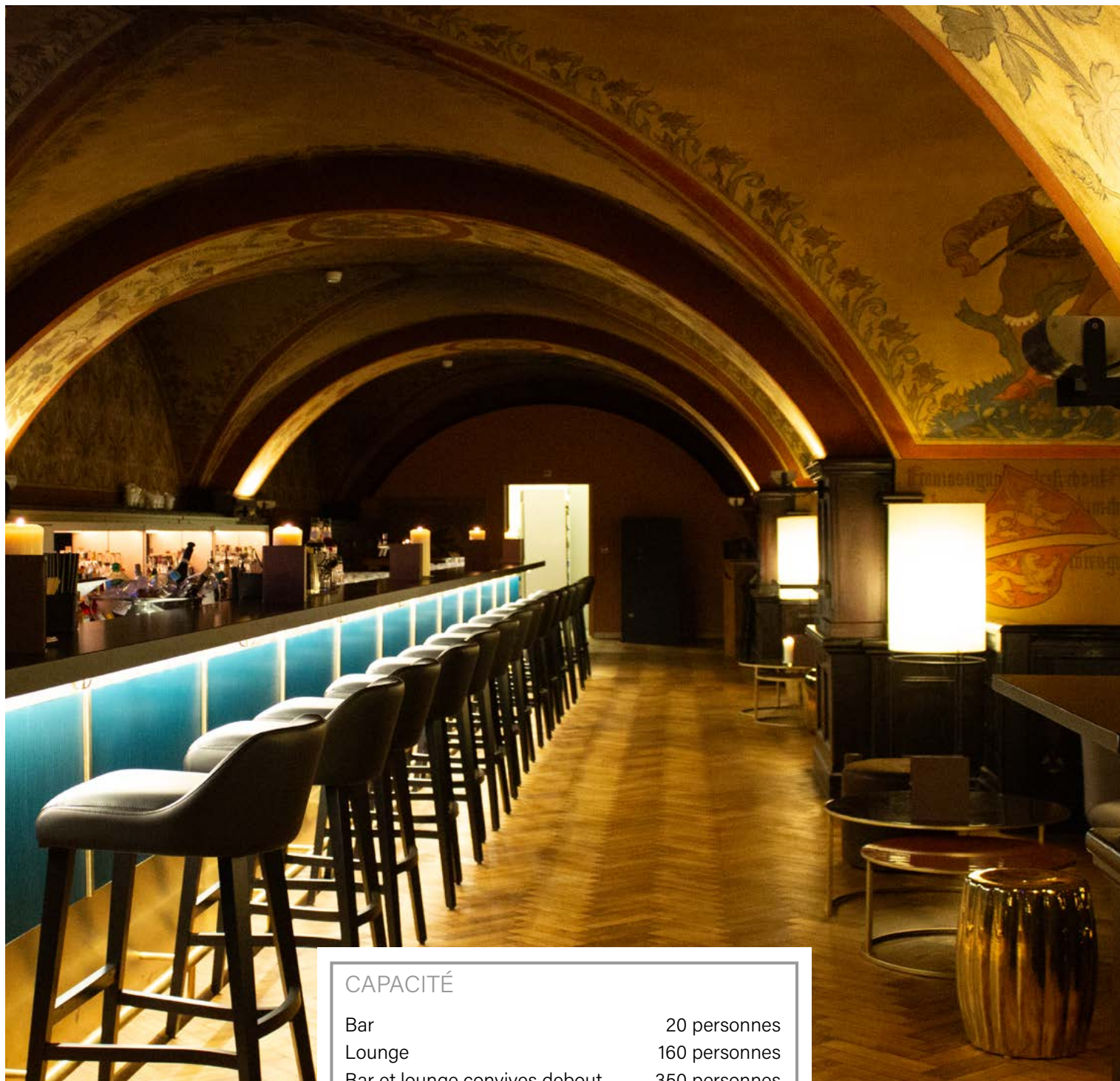
Restaurant	220 personnes
Restaurant et Kornhauskeller Bar (en disposition banquet)	450 personnes
Restaurant et Kornhauskeller Bar (convives debout)	700 personnes

HORAIRES

Lundi au samedi	11h30 à 14h30
	17h30 à 23h30
Dimanche	12h00 à 14h30
de la mi-octobre à la mi-mai	17h30 à 22h00
Plats chauds	11h30 à 14h00
	17h30 à 22h00

BIENVENUE AU KORNHAUSKELLER BAR

Impressionnant avec ses jolis balcons, le bar est accueillant et idéal pour un apéritif entre amis, en famille ou entre collègues et y déguster ses extra-ordinaires cocktails et amuse-bouche dans une ambiance conviviale.



CAPACITÉ

Bar	20 personnes
Lounge	160 personnes
Bar et lounge convives debout	350 personnes

HORAIRES

Lundi au jeudi	17h00 à 00h30
Vendredi	17h00 à 02h00
Samedi	17h00 à 02h00
Dimanche	17h00 à 02h00
de la mi-octobre à la mi-mai	14h00 à 22h00

VOTRE ÉVÉNEMENT AU KORNHAUS

Fête de famille, événement d'entreprise ou mariage, nos locaux offrent le cadre parfait. Que ce soit dans le Kornhauskeller ou le Kornhauskeller Bar, vous trouverez l'ambiance qui vous convient. Avec notre large gamme de vins et spiritueux, nous avons également la possibilité d'animer une dégustation ou un atelier de mixologie. Nous vous assistons volontiers dans la planification de votre événement et vous accompagnons avec professionnalisme en fonction de vos souhaits.

N'hésitez pas à nous contacter! Nous serons ravis de vous fournir des renseignements sur les conditions générales.



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS ET DE BANQUETS:

Team Administration & Banquets

+41 31 327 72 72

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch

kornhaus-bern.ch

SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

«KORNHAUS-PLÄTTLI»

ASSIETTE À CHF 26
(MAX. 2 PERSONNES)

Viande séchée d'Emmental

Jambon de campagne fumé d'Emmental

Saucisse d'Emmental

Lard cru et olives marinées

Accompagnement de cornichons, oignons perlés,
câpres, mostarda et moutarde aux figues ^v

SUPPLÉMENT D'APÉRITIFS

	par personne
Amandes rôties aux épices *	3
Saumon des Alpes suisses sur toast avec sauce moutarde à l'aneth	5
Olives marinées *	2
Dips de légumes avec sauce au séré aux herbes *	4
Gressins au jambon cru	5
Fromage Sbrinz	4
Fromage Chäsueb	5

«COMPOSEZ VOTRE ASSORTIMENT»

CROSTINI par pièce 4

Fromage de chèvre, figues, noix ^v

Jambon cru d'Emmental

Olives, thym, crème de truffes *

Tomates, basilic, échalotes ^{*v}

Petits pains au houmous ^{*v}

«KORNHAUS XL» en plus du Kornhaus-Plättli
CHF 12 PAR PERSONNE

Pain complet avec roastbeef et sauce tartare maison

Saumon des Alpes suisses
sur toast avec sauce moutarde à l'aneth

Légumes, sauce au séré et fines herbes *

SUPPLÉMENT CHAUD D'APÉRITIFS

	par personne
Soupe de saison	5
Tarte au fromage bernoise, aux poireaux et épinards ^v	4
Boulettes de bœuf et sa sauce piquante	5
Croissant au jambon	4
Poisson en pâte de bière et sauce à l'ail	4
Falafel à la sauce au yaourt et coriandre *	4
Pain complet avec roastbeef tiède	6
Chou-fleur «Wings» *	4
Brochettes de poulet à la sauce moutarde	5

* vegan possible avec modification

v végétarien

v+ végan

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.
Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

SUGGESTIONS DE MENUS – PRINTEMPS

Mars, Avril, Mai

PRINTEMPS 1

Par personne: CHF 75.00

Prix végétarien par personne: CHF 62.00

Soupe moussante au vin blanc de Bienne *v

Oignons rôtis

—

Tranche de saumon des Alpes suisses

Sauce hollandaise • Risotto • Épinards

—

Option végétarienne

**Risotto de champignons des bois
avec burrata** *v

Noix de cajou caramélisées

—

Panna Cotta *v

Compote de fruits de saison

PRINTEMPS 2

Par personne: CHF 78.00

Prix végétarien par personne: CHF 78.00

Jambon cru sur salade d'épinards jeunes

Tomates cerises • Radis vinaigrette

—

Option végétarienne

Burrata sur jeunes pousses d'épinard *v

Tomates cerises • Radis vinaigrette

—

Roastbeef rosé

Sauce béarnaise • légumes de saison •
pommes de terre au citron

—

Option végétarienne

planted. escalope végétale *v

Crème acidulée • légumes de saison • l
pommes de terre au citron

—

Symphonie de desserts de printemps v+

SUGGESTION DU CHEF EN MAI

Par personne: CHF 85.00

Prix végétarien par personne: CHF 62.00

Crème d'asperges du Seeland *v

Croustillant à l'ail des ours

—

Steak de veau

Sauce maltaise • asperges mélangées • pommes de terre nouvelles

—

Option végétarienne

Ragoût de quinoa *

Tomates dattes • brocoli • pesto à la menthe • citrons caramélisés

—

Compote rhubarbe-fraises *v

Glace vanille

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75 cl

Bärnerwy aoc
Weingut Krebs, Bielersee
Gutedel

58

VINS ROUGES

75 cl

Le Tre Vigne doc
Vecchia Masseria, Tecino
Merlot

64

* vegan possible avec modification

v végétarien

v+ vegan

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.
Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

SUGGESTIONS DE MENUS – ÉTÉ

Juin, Juillet, Août

ÉTÉ 1

Par personne: CHF 85.00

Prix végétarien par personne: CHF 68.00

Trilogie du melon

Jambon cru d'Emmental • Menthe

—

Option végétarienne

Trilogie du melon *

Tofu mariné • Menthe

—

Escalope de veau

Risotto au citron • brocoli • sauce au jus balsamique

—

Option végétarienne

Aubergine farcie au quinoa *

Menthe • Risotto au citron

—

Symphonie Amour d'été * v

ÉTÉ 2

Par personne: CHF 75.00

Prix végétarien par personne: CHF 75.00

Tomates cerises avec mozzarella di buffala suisse v

Basilic • Sauce au vinaigre balsamique

—

Poularde d'Alpstein rôtie au maïs

Jus aux échalotes • Légumes de saison •

Pommes de terre au romarin

—

Option végétarienne

planted. Steak *

Jus aux échalotes • Légumes de saison •

Pommes de terre au romarin

—

Erdbeertrilogie * v

Mariniert • Mousse • Parfait

SUGGESTION DU CHEF EN JUIN

Par personne: CHF 85.00

Prix végétarien par personne: CHF 75.00

Salade de feuilles du Seeland *

Salade d'été • cresson de jardin • carottes • concombres •

graines grillées • croûtons aux herbes • sauce maison

—

Steak de saumon Helvetic rubiger grillé

Épinards • risotto au chou de Berne

—

option végétarien

Risotto à la betterave rouge

Fromage frais • roquette • Belper Knolle

—

Tarte citron-meringue

Baies fraîches

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75 cl

Sauvignon Blanc aoc

69

Bechtel, Zürich

Sauvignon blanc

VINS ROUGES

75 cl

Cúmaro Conero docg, Riserva

70

Umani Ronchi, Marche

Montepulciano

* vegan possible avec modification

v végétarien

v+ végan

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.
Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

SUGGESTIONS DE MENUS – AUTOMNE

Septembre, Octobre, Novembre

AUTOMNE 1

Par personne: CHF 89.00

Prix végétarien par personne: CHF 75.00

Soup à la crème de marron * v

Croûtons aux herbes

—

Filet de bœuf suisse

Sauce Café de Paris • Purée de pommes de terre •

Carottes • Chou kale rôti

—

Option végétarienne

Brochette planted.chicken * v

Café de Paris Sauce • Purée de pommes de terre •

Carottes • Chou kale rôti

—

Crème au jus de pomme * v

Beignets aux pommes • Croquant

AUTOMNE 2

Par personne: CHF 75.00

Prix végétarien par personne: CHF 75.00

Laitue romaine * v

Poires • Figues marinées •

Vinaigrette sombre échalote-romarin

—

Sous-vide de basse côte de veau en croûte d'herbes

Sauce aux pleurotes impériaux •

chou rouge aux pommes • tagliatelles

—

Option végétarienne

Raviolis à la courge * v

Coulis d'airelles • marrons rôtis

—

Variation marron * v

Vermicelles • Mousse • Parfait

SUGGESTION DU CHEF EN OCTOBRE

Par personne: CHF 85.00

Prix végétarien par personne: CHF 75.00

Crème de potiron et orange * v

Graines de courge grillées

—

Escalope de chevreuil grillée

Sauce aux baies de genièvre • chou rouge aux pommes • marrons • choux de Bruxelles • spätzli

—

vegetarische Option

Spätzli maison

Chou rouge aux pommes • marrons • choux de Bruxelles • chanterelles

—

Tartelette chocolat-poire

Glace à la crème acidulée

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75 cl

Petite Arvine de Molignon

66

«Les Pyramides» Valais aoc

Adrian & Diego Mathier, Valais

Petite Arvine

VINS ROUGES

75 cl

Insoglio del Cinghiale Tosana igt

64

Tenuta di Biserno, Toscana

Syrah, Merlot, Cabernet franc,

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

* vegan possible avec modification

v végétarien

v+ végan

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.

Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

SUGGESTIONS DE MENUS – HIVER

Décembre, Janvier, Février

HIVER 1

Par personne: CHF 90.00

Prix végétarien par personne: CHF 85.00

Soupe au panais * v

Croûtons au fromage de montagne

—

Filet de bœuf et de veau suisse

Sauce béarnaise • Purée de pommes de terre •

Légumes-racines

—

Option végétarienne

Émincé bernoise planted.chicken * v

Purée de pommes de terre • Sauce à la crème
aux champignons

—

Mousse au chocolat blanc et noir * v

Croustillant aux amandes

HIVER 2

Par personne: CHF 86.00

Prix végétarien par personne: CHF 75.00

Salade de doucette

Œuf • Graines de grenade • Vinaigrette maison

—

Carré de veau

Jus balsamique de romarin et d'échalotes •

Gratin de pommes de terre • Carottes

—

Option végétarienne

Escalope de céleri panée *

Jus balsamique aux échalotes et romarin •
Gratin de pommes de terre • épinards

—

Prunes au vin rouge *

Glace à la cannelle • croustillant aux amandes

SUGGESTION DU CHEF EN DÉCEMBRE

Par personne: CHF 90.00

Prix végétarien par personne: CHF 85.00

Mousse de fromage frais truffée

Sur un lit de betteraves • vinaigrette à l'huile de colza

—

Dés de filet de bœuf

Tagliatelles • sauce aux truffes • épinards d'hiver

—

vegetarische Option

Tortelloni farcis à la crème de noix et truffe v

Champignons rôtis • courge butternut • sauce aux champignons

—

Symphonie de desserts d'hiver *

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75 cl

Chardonnay Barrique Rebut La Neuveville
Stadt Bern, Bern
Chardonnay

69

VINS ROUGES

75 cl

Marchese Antinori Chianti classico docg, Riserva
Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

89

* vegan possible avec modification

v végétarien

v+ végan

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.
Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

BUFFET DE DESSERTS

Pour les événements à partir de 100 personnes nous proposons également les suppléments suivants:

Le buffet de dessert se compose d'une base de plats, complétée par notre offre saisonnière:

GRAND BUFFET DE DESSERTS (SELON LA SAISON) À 30 CHF PAR PERSONNE:

BUFFET DE DESSERTS PRINTEMPS & ÉTÉ

Salade de fruits de saison *v
Tiramisù
Mousse au chocolat blanc et noir *v
Panna cotta avec compote de fruits de saison *v
Millefeuille
Tartelettes au citron v
Gâteau à la carotte v
Crumble aux fruits

BUFFET DE DESSERTS AUTOMNE & HIVER

Salade de fruits de saison v+
Tiramisù
Mousse au chocolat blanc et noir v+
Panna cotta avec compote de fruits de saison v+
Millefeuille
Strudel aux pommes «Kornhaus» avec sauce vanille v
Brownie fait maison v
Crème brûlée aux amandes

COMPOSANTS SUPPLÉMENTAIRES EN COMPLÉMENT

par personne:

Différents coupe de glace	3
Choux à la crème fourrés	3
Muffins	3
Mini cubes Forêt-Noire	5
Meringues avec crème	5
4 sortes de fromage	7

* vegan possible avec modification
v végétarien
v+ végan

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.
Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

BUFFET DINNER

Pour une rencontre décontractée au déjeuner
nous recommandons nos déjeuners debout au bar de la galerie.

L'offre varie selon la saison et est proposée
à partir de 20 personnes

Certains plats sont servis au buffet
et d'autres servis aux invités debout.

BUFFET DINNER PETIT À 70 CHF PAR PERSONNE:

Offre de plats selon la saison

Différents amuse-gueule de saison, froids et chauds

—

1 plat principal de viande

1 plat principal végétarien

2 accompagnements de féculents

Légumes de saison

—

Variation de desserts Kornhaus

BUFFET DINNER GRAND À 85 CHF PAR PERSONNE:

Offre de plats selon la saison

Différentes salades composées, assiettes d'entrées froides

—

1 plat principal de poisson

1 plat principal de viande

1 plat principal végétarien

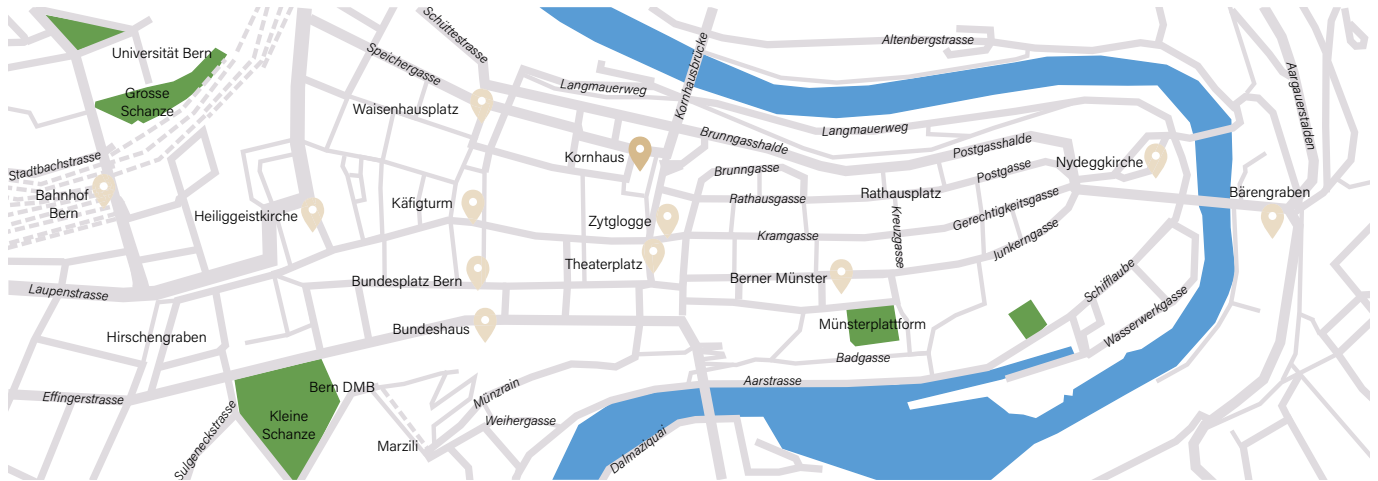
2 accompagnements de féculents

Légumes de saison

—

Variation de desserts Kornhaus

PLAN DE SITUATION



Team Administration & Banquets
+41 31 327 72 72

Kornhauskeller
Restaurant & Bar
Kornhausplatz 18
3011 Bern
T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch
kornhaus-bern.ch

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Kornhauskeller Restaurant & Bar
Bindella terra vite vita SA

BASE CONTRACTUELLE

La base de la collaboration est la confirmation de réservation / de commande signée ou le contrat établi.

RÉSERVATION PROVISOIRE

Les réservations provisoires sont maintenues pendant une durée maximale de 10 jours. Passé ce délai, nous nous réservons le droit de libérer la réservation.

CHOIX DES PRESTATIONS

La sélection des mets et des vins doit être communiquée au plus tard 14 jours ouvrables avant l'événement. Sans retour de votre part, nous nous permettons de vous proposer une alternative.

NOMBRE DE PERSONNES

Le nombre définitif de personnes doit être annoncé au plus tard 48 heures avant le début de l'événement. Ce chiffre servira de base à la facturation.

Dès 3 jours ouvrables avant l'événement, le menu choisi sera facturé à 100 % en fonction du dernier chiffre communiqué. Toute dérogation nécessite un accord et une confirmation écrite de notre part.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Nous nous réservons le droit d'adapter nos prix en cas d'augmentation des coûts. Tous les prix sont indiqués en CHF, TVA incluse.

Pour les événements de grande envergure, nous nous réservons le droit de demander un acompte allant jusqu'à un tiers du chiffre d'affaires estimé. Dans ce cas, la réservation ne sera considérée comme définitive qu'à réception du paiement.

Une facture est émise pour chaque événement et doit être réglée dans le délai de paiement imparti.

Le paiement individuel est possible pour des groupes jusqu'à 10 personnes. Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous demandons un règlement sur facture. Les factures à partir de CHF 500 ne sont envoyées qu'à des adresses de facturation suisses. Les entreprises domiciliées à l'étranger sont priées de régler la facture sur place.

PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE

Si l'événement se prolonge au-delà des horaires d'ouverture habituels, un supplément de CHF 40 par collaborateur·trice et par heure entamée est facturé.

L'heure de fermeture imposée par les autorités doit impérativement être respectée. Le service de notre personnel se termine une heure après cette heure de fermeture.

Le nombre de collaborateur·trices nécessaires est défini par nos soins selon les exigences de l'événement.

DOMMAGES

Le client est responsable de tous les dommages causés aux locaux, installations, meubles et extérieurs. Nous déclinons toute responsabilité en cas de perte ou de détérioration d'objets apportés par le client.

NETTOYAGE / DÉCHETS

En cas de salissures exceptionnelles nécessitant un nettoyage spécial ou une évacuation supplémentaire des déchets, les frais seront facturés.

BILLETTERIE POUR LES ÉVÉNEMENTS

Les billets pour les événements organisés dans notre établissement sont disponibles selon le cas via Eventfrog ou directement au restaurant.

L'achat d'un billet donne droit à une entrée unique ainsi qu'aux prestations indiquées sur le billet à la date et à l'heure définies.

Le retour ou l'échange des billets est en principe exclu – même en cas d'annulation de l'événement ou de force majeure. En cas de report, les billets restent valables pour la nouvelle date.

CONDITIONS D'ANNULATION

Les annulations ou modifications majeures doivent nous être communiquées dès que possible et par écrit.

En cas d'annulation moins de 30 jours avant l'événement, nous facturons 30 % du montant de l'offre.

En cas d'annulation jusqu'à 14 jours avant l'événement, 60 % du montant de l'offre seront facturés.

En cas d'annulation dans les 14 jours précédant l'événement, le montant total (100 %) est dû.

DROIT DE BOUCHON

En tant qu'établissement du groupe Bindella, nous ne servons en principe pas de vins apportés par les clients.

Des exceptions sont possibles moyennant un droit de bouchon de CHF 35 par bouteille de 75 cl.

FOR JURIDIQUE

Le contrat est soumis au droit suisse. Le for juridique est Zurich.