



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» CHF 22 PAR PERSONNE

Viande séchée d'Emmental
Jambon de campagne fumé d'Emmental
Saucisse d'Emmental
Lard cru
Accompagnement de cornichons, oignons perlés,
mostarda et moutarde aux figues ^v

«KORNHAUS XL» en plus du Kornhaus-Plättli CHF 32 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 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
Fromage Sbrinz	4
Fromage Chäsueb	5

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

«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}		

* Vegan possible avec modification
^v végétarien
^{v+} végan

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

58

Weingut Krebs, Bielersee

Gutedel

VINS ROUGES

75 cl

Le Tre Vigne doc

64

Vecchia Masseria, Tecino

Merlot

* Vegan possible avec modification

v végétarien

v+ végan

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.

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

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

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.

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

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 au fromage des Alpes

—

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

Raviolo ouvert *v

Chou rouge à la pomme • Choux de Bruxelles •

Potiron • Marrons • Champignons des bois bio •

Poire au vin rouge • Pesto à la noisette et ricotta végan

—

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

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.

Offre valable jusqu'au 15.02.2026

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+ végétan

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

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

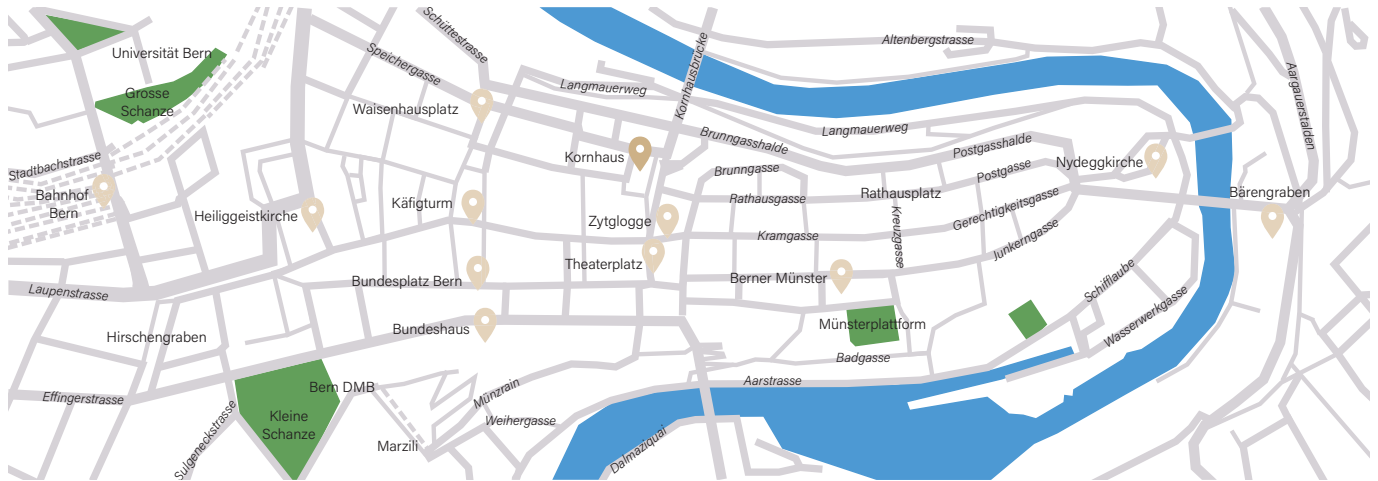
2 accompagnements de féculents

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

PARTIES ET CONCLUSION DU CONTRAT

Le restaurant Kornhauskeller, ci-après dénommé le prestataire de services, fournit des prestations de banquet et de restauration pour des événements de toute nature de ses clients, ci-après dénommés les organisateurs, conformément au contrat détaillé conclu individuellement. Le contrat entre en vigueur à la signature du contrat détaillé.

RÉSERVATIONS PROVISOIRES

Réservées pour le client pendant 2 semaines maximum. Si aucune réponse n'est donnée avant la date convenue, nous nous réservons le droit de libérer la réservation provisoire sans autre forme de procès.

CHOIX DE L'OFFRE

Le choix des plats et des vins doit être communiqué 14 jours avant l'événement. S'il n'est pas communiqué dans ce délai, le Prestataire de Services se réserve le droit de le remplacer par des alternatives.

DOMMAGES

L'organisateur est dans tous les cas responsable de tous les dommages causés aux locaux, aux installations, au mobilier et aux alentours. L'organisateur est responsable des dommages ou de la perte des appareils loués. Le Kornhaus décline toute responsabilité.

PRIX

Nous nous réservons le droit de modifier les prix en fonction du renchérissement. Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA légale.

NOMBRE DE PERSONNES

Le nombre définitif de personnes doit être communiqué au plus tard 48 heures avant la manifestation. Il sert de base à la facturation. A partir de 2 jours ouvrables avant l'événement, nous facturons le menu choisi à 100% du dernier nombre de personnes annoncé.

HEURES D'OUVERTURE ET FRAIS DE PERSONNEL

Le restaurant, y compris le bar, est ouvert jusqu'à 00h30. Si la fête devait durer plus longtemps, un supplément de nuit de CHF 45/h par collaborateur et par heure entamée serait facturé. Il est impératif de respecter l'heure de fermeture imposée d'office jusqu'à 03h30 (dans ce cas, la fin du service des collaborateurs est fixée à 04h30). Le nombre de collaborateurs nécessaires est du ressort du Kornhaus et sera adapté aux besoins.

BILLETTERIE POUR LES ÉVÉNEMENTS

Les billets pour les événements au Kornhauskeller Berne peuvent être achetés, selon l'événement, via Eventfrog ou à la caisse du soir. En achetant un billet, l'acheteur acquiert le droit unique d'entrer, de visiter et de bénéficier des prestations annoncées pour l'événement inscrit sur le billet, dans la catégorie désignée et à l'heure/la date indiquée.

ÉCHANGE & RETOUR

L'échange ou le retour de billets est en principe exclu. Les billets ne peuvent notamment pas être retournés en cas d'annulation de l'événement ou de force majeure. Les billets ne sont pas remplacés en cas de perte ou d'endommagement (par exemple s'ils ne sont plus lisibles). Les abonnements de saison ne sont remplacés en cas de perte ou de détérioration que dans des cas exceptionnels et contre paiement d'une taxe. Si un changement de date d'événement a lieu, les billets de l'événement initial restent valables pour le nouvel événement.

ACOMPTE

Le Kornhaus se réserve le droit d'exiger, lors de la conclusion du contrat, un acompte pouvant atteindre un tiers du chiffre d'affaires escompté. Dans ce cas, la réservation n'est définitive qu'après réception du paiement.

CONDITIONS D'ANNULATION

Manifestation standard

Si l'organisateur se retire du contrat, les directives suivantes s'appliquent :

jusqu'à 1 mois avant l'événement	30% des coûts
jusqu'à 14 jours avant l'événement	60% des coûts
moins de 14 jours avant l'événement	100% des coûts

FRAIS DE TIRAGE

En tant qu'entreprise du groupe Bindella incluant une production de vin indépendante, les vins apportés par l'organisateur ne sont en principe pas servis.

PAIEMENT

Une facture est établie pour chaque événement, elle doit être réglée dans le délai de paiement accordé. Pour les paiements par carte de crédit, une commission de 3 % est réservée.

L'encaissement individuel est possible jusqu'à un groupe de 10 personnes. Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous demandons un paiement par facture.

Nous envoyons les factures à partir de 500 CHF uniquement à des adresses de facturation suisses. Les entreprises ayant leur siège à l'étranger sont priées de payer sur place.

LIEU DE JURIDICTION

Les présentes conditions générales ainsi que les contrats conclus sur la base de celles-ci sont soumis au droit suisse. Le lieu d'exécution et le for juridique sont à Zurich.