KORNHAUSKELLER
RESTAURANT · BAR

ANLÄSSE UND BANKETTE

im Kornhauskeller

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

INHALTSVERZEICHNIS

3 Das Kornhaus und seine Geschichte
4 Willkommen im Kornhauskeller
5 Willkommen in der Kornhauskeller Bar
6 Ihr Anlass im Kornhaus
7 Aperitif-Vorschläge
8 Menüvorschläge-Frühling (März, April, Mai)
9 Menüvorschläge-Sommer (Juni, Juli, August)
10 Menüvorschläge-Herbst (September, Oktober, November)
11 Menüvorschläge-Winter (Dezember, Januar, Februar)
12 Dessertbuffet
13 Stehdinner
14 Situationsplan
15 Allgemeine Geschäftsbedingungen

DAS KORNHAUS UND SEINE GESCHICHTE

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 erbaut und gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, während im Keller die Fässer mit Wein lagerten.

Zu Beginn des 19. verloren die Kornhäuser ihre eigentliche Funktion, da die Versorgung mit Lebensmitteln weitgehend privatisiert wurde. Nach etlichen Nutzungswechseln verpachtete man den Kornhauskeller als Ausschankkeller. In den oberen Geschossen entstand ein Museum und im Keller entstand erstmals eine Gastwirtschaft. Lediglich der Kornmarkt blieb am angestammten Ort.

1893 bekam der Architekt Friedrich Schneider 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. 1897 wurde ein Wettbewerb ausgeschrieben, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen.

Rudolf Münger, welcher den Wettbewerb initiierte, reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag.
So wurde der Kornhauskeller im Jugenstil mit allen Wappen der Ämter des Kanton Berns, den Sinnsprüchen von Otto von Greyerz, mit heimatlichen Liedbändern sowie heimischen Blumen und Tieren bemalt.

Die Zusammenarbeit mit Bindella entstand, als 1998 von der Stadt Bern ein Pächter für die Umsetzung eines Gastronomiekonzeptes gesucht wurde. Seither arbeiten über 80 Mitarbeiter aus 20 verschiedenen Nationen im prunkvollen Kornhauskeller.

WEINKULTUR UND BINDELLA

Die Familienunternehmung Bindella, welche über 400 Weine im Angebot Ihrer Weinhandlung hat und ebenfalls ein eigenes Weingut in der Toskana führt, sorgt dafür, dass der Wein auch heute ein zentrales Thema im Kornhaus bildet.

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns hauptsächlich auf die klassischen Anbauländer Italien und Frankreich, bieten jedoch auch eine grosse Auswahl an Schweizer Weinen an. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte, besichtigen Sie den offenen Weinkeller oder geniessen Sie gar eine Degustation.

WILLKOMMEN IM KORNHAUSKELLER

Feiern und geniessen Sie mit uns im kleinen Rahmen oder in der grossen Runde. Inspiriert von regionalen Produkten, bieten wir Ihnen täglich ein feines Mittagsmenü sowie mittags und abends unser à la carte-Angebot an. Dazu wählen Sie den passenden Wein aus unserem sorgfältig zusammengestellten Sortiment.

ANZAHL SITZPLÄTZE

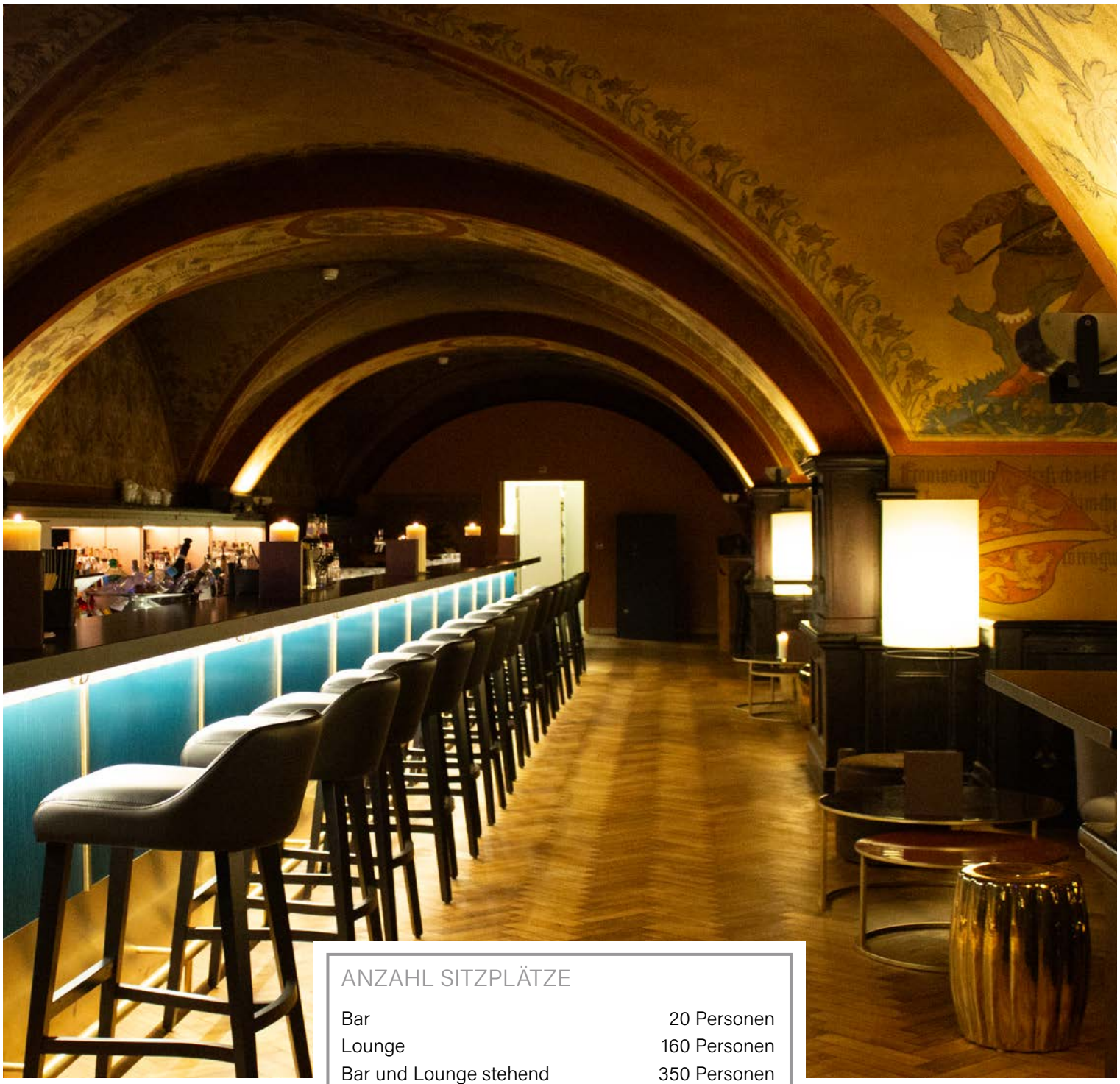
Restaurant	220 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Bankettbestuhlung)	450 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Stehplätze)	700 Personen

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag	11.30 bis 14.30 Uhr
	17.30 bis 23.30 Uhr
Sonntag	12:00 bis 14.30 Uhr
ab Mitte Oktober bis Mitte Mai	17.30 bis 22.00 Uhr
Warme Küche	11.30 bis 14.00 Uhr
	17.30 bis 22.00 Uhr

WILLKOMMEN IN DER KORNHAUSKELLER BAR

Die eindrückliche Bar mit ihren schönen Balkonen lädt zum Verweilen ein. Geniessen Sie mit Freunden, der Familie oder auch geschäftlich ein Aperitif mit tollen Cocktail-Kreationen sowie den passenden Häppchen im schönen Ambiente.



ANZAHL SITZPLÄTZE

Bar	20 Personen
Lounge	160 Personen
Bar und Lounge stehend	350 Personen

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag	17.00 bis 00.30 Uhr
Freitag	17.00 bis 02.00 Uhr
Samstag	17.00 bis 02.00 Uhr
Sonntag	17.00 bis 02.00 Uhr
ab Mitte Oktober bis Mitte Mai	14.00 bis 22.00 Uhr

IHR ANLASS IM KORNHAUS

Ob Familienfeier, Firmenanlass oder Hochzeit. Unsere Räumlichkeiten bieten die besten Voraussetzungen dafür. Sei es im Kornhauskeller oder in der Kornhauskeller Bar, bestimmt finden wir das für Sie entsprechende Ambiente. Mit unserem vielfältigen Wein- und Spirituosenangebot haben wir ebenfalls die Möglichkeit eine Degustation durchzuführen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses zur Seite und unterstützen Sie professionell ganz nach ihren Wünschen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne geben wir Ihnen Auskunft über Konditionen und Rahmenbedingungen.

ORGANISATION ANLÄSSE UND BANKETTE:

Team Administration & Bankette
+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

APERITIF-VORSCHLÄGE

«KORNHAUS-PLÄTTLI»
PLÄTTLI À CHF 26 (MAX. 2 PERSONEN)

Emmentaler Trockenfleisch

Emmentaler Landrauchschinken

Emmentaler Wurst

Rohspeck und marinierte Oliven

Garnitur mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Kapern, Senffrüchten und Feigensenf [v]

«KORNHAUS XL» zusätzlich zum Kornhaus-Plättli
CHF 12 PRO PERSON

Vollkornbrot mit Roastbeef und hausgemachter Sauce Tatar

Schweizer Alpinen Lachs auf Toast mit Dill-Senfsauce

Gemüsedips mit Kräuterquarksauce [*]

VORSPEISEN HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Person
Geröstete Gewürzmandeln [*]	3
Schweizer Alpinen Lachs auf Toast mit Dill-Senfsauce	5
Marinierte Oliven [*]	2
Gemüsedips mit Kräuterquarksauce [*]	4
Grissini mit Rohschinken	5
Sbrinz Käse	4
Käse vom Chäsbueb	5

WARME APÉRO HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Stück
Saisonale Suppe	5
Berner Käseküchlein mit Spinat und Lauch [v]	4
Rindfleischbällchen an pikanter Sauce	5
Schinkengipfeli	4
Fisch im Bierteig mit Knoblauchdip	4
Falafel mit Koriander-Joghurtdip [*]	4
Vollkornbrot mit lauwarmem Roastbeef	6
Blumenkohl «Wings» [*]	4
Pouletspiess mit Senfsauce	5

«MAKE YOUR COMBO» CROSTINI

pro Stück 4

Ziegenkäse, Feigen, Nüsse [v]

Emmentaler Rohschinken

Oliven, Thymian, Trüffelcrème [*] [v]

Tomaten, Basilikum, Schalotten [*] [v]

Hummus Brötchen [*] [v]

* vegan möglich mit Abweichung
v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

Komponeten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHLING

März, April, Mai

FRÜHLING 1

Preis pro Person: CHF 75.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 62.00

Bieler Weissweinschaumsuppe * v
Röstzwiebeln

—

Schweizer Alpine Lachstranche
Sauce Hollandaise ▪ Risotto ▪ Spinat

—

vegetarische Option

Waldpilzrisotto mit Burrata * v
karamellisierte Cashews

—

Panna Cotta * v
saisonales Früchtekompott

FRÜHLING 2

Preis pro Person: CHF 78.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 78.00

Rohschinken auf Jungspinatsalat
Kirschtomaten ▪ Radieschen-Vinaigrette

—

vegetarische Option

Buratta auf Jungspinatsalat * v
Kirschtomaten ▪ Radieschen-Vinaigrette

—

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Béarnaise ▪ saisonale Gemüse ▪ Limonenkartoffeln

—

vegetarische Option

planted.schnitzel * v
Sauerrahm ▪ saisonales Gemüse ▪ Limonenkartoffeln

—

Frühlings Dessert-Sinfonie *

CHEF EMPFEHLUNG IM MAI

Preis pro Person: CHF 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 62.00

Seeländer Spargelcrèmesuppe * v
Bärlauchknusper

—

Kalbssteak
Sauce Maltaise ▪ gemischter Spargel ▪ neue Kartoffeln

—

vegetarische Option

Quinoa-Eintopf *
Datteltomaten ▪ Brokkoli ▪ Minzpesto ▪ karamellisierte Limetten

—

Rhabarber-Erdbeer Kompott * v
Vanilleglace

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE	75 cl
Bärnerwy aoc Weingut Krebs, Bielersee *Gutedel*	**58**

ROTWEINE	75 cl
Le Tre Vigne doc Vecchia Masseria, Tecino *Merlot*	**64**

* vegan möglich mit Abweichung
v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

Komponeten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

MENÜVORSCHLÄGE – SOMMER

Juni, Juli, August

SOMMER 1

Preis pro Person: CHF 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 68.00

Melonen Trilogie
Emmentaler Rohschinken ▪ Minze

—

vegetarische Option
Melonen Trilogie *
marinierter Tofu ▪ Minze

—

Kalbsschnitzel
Zitronenrisotto ▪ Brokkoli ▪ Balsamicojus-Sauce

—

vegetarische Option
Gefüllte Aubergine mit Quinoa *
Minze ▪ Zitronenrisotto

—

Sommerliebe-Sinfonie * v

SOMMER 2

Preis pro Person: CHF 75.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Kirschtomaten mit schweizer Büffelmozzarella * v
Basilikum ▪ Balsamico-Dressing

—

Gebratener Alpsteinmaispoularde
Schalottenjus ▪ saisonales Gemüse ▪
Rosmarinkartoffeln

—

vegetarische Option
planted. Steak *
Schalottenjus ▪ saisonales Gemüse ▪
Rosmarinkartoffeln

—

Erdbeertriologie * v
Mariniert ▪ Mousse ▪ Parfait

CHEF EMPFEHLUNG AB JUNI

Preis pro Person: CHF 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Seeländer Blattsalat *
Sommersalat ▪ Gartenkresse ▪ Karotten ▪ Gurken ▪
geröstete Kerne ▪ Kräutercroûtons ▪ Hausdressing

—

Grilliertes rubiger Helvetic Lachssteak
Spinat ▪ Bärnerwyrisotto

—

vegetarische Option
Randenrisotto
Frischkäse ▪ Rucola ▪ Belperknolle

—

Zitronen-Meringue-Tarte
frische Beeren

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE	75 cl
Sauvignon Blanc aoc Bechtel, Zürich *Sauvignon blanc*	**69**

ROTWEINE	75 cl
Cúmaro Conero docg, Riserva Umani Ronchi, Marche *Montepulciano*	**70**

* vegan möglich mit Abweichung
v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

Komponeten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

MENÜVORSCHLÄGE – HERBST

September, Oktober, November

HERBST 1

Preis pro Person: CHF 89.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Marronicrèmesuppe * v
Kräutercroûtons

—

Schweizer Rindsfilet
Café de Paris Sauce ▪ Kartoffelstock ▪
Karotten ▪ gebackener Federkohl

—

vegetarische Option
planted.chicken – Spiess * v
Café de Paris Sauce ▪ Kartoffelstock ▪
Karotten ▪ gebackener Federkohl

—

Süssmostcrème * v
Apfelspalten ▪ Krokant

HERBST 2

Preis pro Person: CHF 75.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Römersalat * v
Birnen ▪ marinierte Feigen ▪
dunkle Schalotten-Rosmarin Vinaigrette

—

Niedergegartes Kalbsunterspählt im Kräutermantel
Kräuterseitlingsauce ▪ Apfel-Rotkraut ▪ Bandnudeln

—

vegetarische Option
Kürbisravioli * v
Preiselbeercoulis ▪ geröstete Marroni

—

Marroni Variation * v
Vermicelles ▪ Mousse ▪ Parfait

CHEF EMPFEHLUNG AB OKTOBER

Preis pro Person: CHF 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Kürbis-Orangencrèmesuppe * v
geröstete Kürbiskerne

—

Grilliertes Rehschnitzel
Wacholderbeerensauce ▪ Apfel-Rotkraut ▪ Marroni ▪ Rosenkohl ▪ Spätzli

—

vegetarische Option
Hausgemachte Spätzli
Apfel-Rotkraut ▪ Marroni ▪ Rosenkohl ▪ Eierschwämmli

—

Schokoladen-Birnen-Tartelette
Sauerrahmglace

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE	75 cl
Petite Arvine de Molignon «Les Pyramides» Valais aoc Adrian & Diego Mathier, Valais *Petite Arvine*	**66**

ROTWEINE	75 cl
Insoglio del Cinghiale Tosana igt Tenuta di Biserno, Toscana *Syrah, Merlot, Cabernet franc,* *Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*	**64**

* vegan möglich mit Abweichung
v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

Komponeten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

MENÜVORSCHLÄGE – WINTER

Dezember, Januar, Februar

WINTER 1

Preis pro Person: CHF 90.00
Preis vegetarisch pro Person: CHF 85.00

Pastinakensuppe * v
Bergkäsecroûtons

—

Schweizer Rinds- und Kalbsfilet
Sauce béarnaise ▪ Kartoffelpüree ▪ Wurzelgemüse

—

vegetarische Option
Berner Geschnetzeltes planted.chicken * v
Kartoffelpüree ▪ Champignoncrèmesauce

—

Weisses & dunkles Schokoladenmousse * v
Mandelknusper

WINTER 2

Preis pro Person: CHF 86.00
Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Nüsslisalat *
Ei ▪ Granatapfelkerne ▪
Haus-Dressing

—

Kalbskarree
Rosmarin-Schalotten-Balsamicojus ▪
Kartoffelgratin ▪ Spinat

—

vegetarische Option
Gebackenes Sellerieschnitzel *
Rosmarin-Schalotten-Balsamicojus ▪
Kartoffelgratin ▪ Spinat

—

Rotweinzwetschgen *
Zimtglace ▪ Mandelknusper

CHEF EMPFEHLUNG AB DEZEMBER

Preis pro Person: CHF 90.00
Preis vegetarisch pro Person: CHF 85.00

Getrüffeltes Frischkäsemousse
auf einem Randenbett ▪ Rapsöl-Dressing

—

Rindsfiletwürfel
Bandnudeln ▪ Trüffelsauce ▪ Winterspinat

—

vegetarische Option
Tortelloni gefüllt mit Baumnuss-Trüffelcrème v
geröstete Pilze ▪ Butternusskürbis ▪ Pilzsauce

—

Winter-Dessert-Sinfonie *

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

	75 cl
Chardonnay Barrique Rebut La Neuveville Stadt Bern, Bern *Chardonnay*	69

ROTWEINE

	75 cl
Marchese Antinori Chianti classico docg, Riserva Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana *Sangiovese, Cabernet Sauvignon* *Pinot noir*	89

* vegan möglich mit Abweichung
v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

Komponeten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

DESSERTBUFFET

Für Veranstaltungen ab 100 Personen bieten wir zudem folgende Ergänzungen an:

Beim Dessertbuffet bieten wir eine Basis von Speisen an. Zusätzlich kommen unsere saisonalen Angebote dazu:

GROSSES DESSERTBUFFET (JE NACH SAISON) À CHF 30.00 PRO PERSON

DESSERTBUFFET FRÜHLING & SOMMER

Saisonaler Fruchtsalat * v

Tiramisù

weisses & dunkles Schokoladenmousse * v

Panna Cotta mit saisonale Früchtekompott * v

Crèmeschnitte

Zitronentarteletten v

Rüeblitorte v

Früchtestreusel

DESSERTBUFFET HERBST & WINTER

Saisonaler Fruchtsalat * v

Tiramisù

weisses & dunkles Schokoladenmousse * v

Panna Cotta mit saisonale Früchtekompott * v

Crèmeschnitte

«Kornhaus»-Apfelstrudel mit Vanillesauce v

Hausgemachte Brownies v

Gebrannte Crème mit Mandel

ZUSÄTZLICHE KOMPONENTEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Person
verschiedene Glacesorten	3
Gefüllte Windbeutel	3
Muffins	3
Mini Schwarzwälderwürfel	5
Meringues mit Rahm	5
4 Sorten Käse	7

* vegan möglich mit Abweichung
v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

Komponeten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

STEHDINNER

Für das lockere Beisammensein empfehlen wir unser Stehdinner auf der Galerie Bar.

Das Angebot variiert nach Saison und ist ab 20 Personen möglich. Teilweise werden Speisen als fliegend und teilweise auf Buffet serviert.

STEHDINNER KLEIN À CHF 70.00 PRO PERSON

Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene, saisonale, kalte und warme Apéro-Häppchen

—

1 Fleischhauptgang

1 veganer Hauptgang

2 Sättigungsbeilagen

Saisonales Gemüse

—

Kornhaus Dessert-Variation

STEHDINNER GROSS À CHF 85.00 PRO PERSON

Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene angemachte Salate, kalte Vorspeisenplatten

—

1 Fischhauptgang

1 Fleischhauptgang

1 veganer Hauptgang

2 Sättigungsbeilagen

Saisonales Gemüse

—

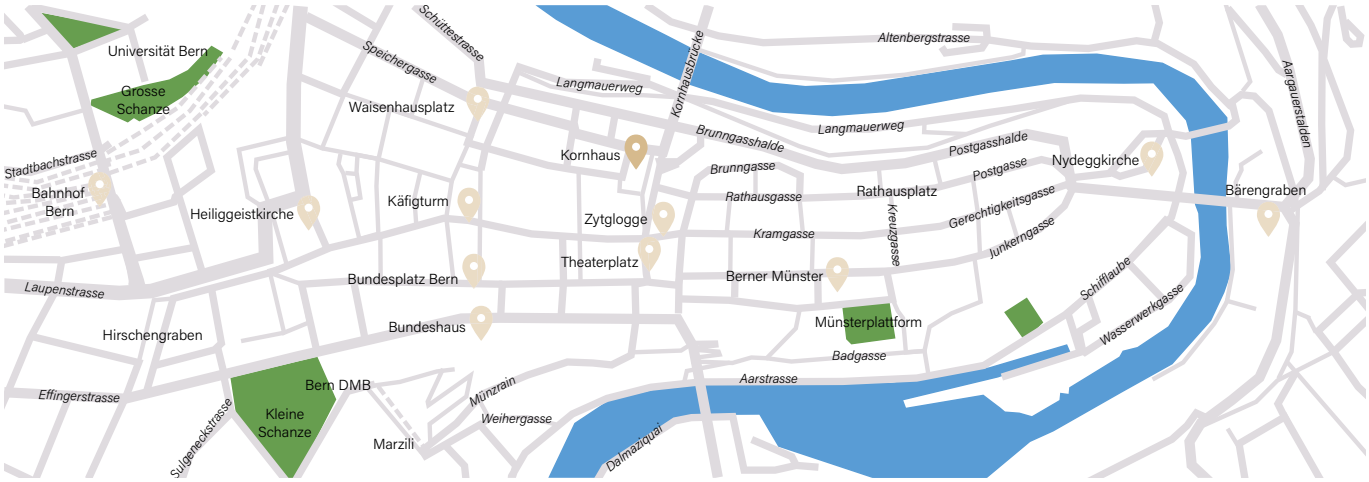
Kornhaus Dessert-Variation

* vegan möglich mit Abweichung
v vegetarisch
v+ vegan

Angebot gültig bis 15. 02. 2026

Komponeten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

SITUATIONSPLAN



Team Administration & Bankette
+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

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Kornhauskeller Restaurant & Bar
Bindella terra vite vita SA

GRUNDLAGE
Als Grundlage gilt die unterzeichnete Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. der Vertrag.

PROVISORISCHE RESERVATION
Provisorische Reservationen werden maximal 10 Tage blockiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, die Reservation freizugeben.

ANGEBOTSAUSWAHL
Die Speise- sowie Weinauswahl muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden. Erfolgt keine Mitteilung innerhalb dieser Frist, stellen wir Ihnen gerne eine Alternative vor.

PERSONENANZAHL
Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlassbeginn gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 3 Werktagen vor dem Anlass stellen wir das gewählte Menü zu 100 Prozent der zuletzt gemeldeten Personenanzahl in Rechnung. Abweichende Regelungen bedürfen unserer Absprache und schriftlichen Bestätigung.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN
Preisänderungen aufgrund von Teuerungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Fall erst verbindlich nach Eingang der Zahlung.

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt. Diese ist innerhalb der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen.

Einzelinkasso ist bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen möglich. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um Zahlung per Rechnung. Rechnungen ab CHF 500 versenden wir nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir, vor Ort zu bezahlen.

ZUSÄTZLICHE MITARBEITENDE
Geht die Veranstaltung über die regulären Öffnungszeiten hinaus, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40 pro Mitarbeitendem und angefangene Stunde.

Die behördlich vorgeschriebene Schliessungszeit ist unbedingt einzuhalten. Der Arbeitseinsatz unserer Mitarbeitenden endet 1 Stunde nach der Schliessung.

Die Festlegung der Anzahl Mitarbeitender erfolgt durch uns und wird den Anforderungen der Veranstaltung angepasst.

SCHÄDEN
Der Kunde übernimmt die Haftung für sämtliche Schäden an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Aussenanlagen. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir im Falle von Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Erfordert eine aussergewöhnliche Verschmutzung eine Sonderreinigung oder zusätzliche Kehrichtabfuhren, stellen wir den Mehraufwand in Rechnung.

TICKETING BEI EVENTS

Tickets für Veranstaltungen in unserem Restaurant sind je nach Event über Eventfrog oder direkt im Restaurant erhältlich.

Mit dem Ticketkauf erhält der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt sowie die im Ticket angegebenen Leistungen für das Event am festgelegten Datum und zur angegebenen Zeit.

Eine Rückgabe oder ein Umtausch von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen – auch bei Eventausfällen oder höherer Gewalt. Bei Terminverschiebungen behalten Tickets ihre Gültigkeit für den neuen Termin.

ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN
Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Bei Absagen weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 30 Prozent des Offertenbetrags in Rechnung zu stellen.

Bei Absagen bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 60 Prozent des Offertenbetrags.

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung wird der volle Betrag (100 Prozent) in Rechnung gestellt.

ZAPFENGELD
Als Betrieb der Bindella-Gruppe schenken wir grundsätzlich keine mitgebrachten Weine aus.

In Ausnahmefällen berechnen wir für mitgebrachten Wein pro 75 cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.

GERICHTSSTAND
Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht.
Gerichtsstand ist Zürich.