

lötzi keller

aare  tadt gastro
Restaurant • Catering • Event

BANKETTDOKUMENTATION



2023/2024

Weltkulturerbe und lebendige Vielfalt - das ist Bern. Die Gründung von Bern geht auf das Jahr 1191 zurück. Gründervater war Herzog Berchtold V. von Zähringen. 1353 erfolgte der Eintritt in den Bund der Eidgenossenschaft. 1834 wurde Bern Universitätsstadt und 1848 durch das erste schweizerische Gesamtparlament zur Bundesstadt der Schweiz gewählt. Bern ist zugleich Hauptort des Kantons Bern und Regierungssitz der Schweiz.

Als letzter Zeuge einer feuchtfröhlichen Zeit ist der Klötzlikeller zu einer wahren Rarität in der Berner Altstadt geworden. Das rustikal und gemütlich eingerichtete Lokal war 1635 nur eine von vielen Kellerwirtschaften, die sich trotz ihrer äusserlichen Schmucklosigkeit - neben Weinfässern gab es im Keller nur noch einige rohe Bänke und Tische als Bequemlichkeiten - eines regen Zuspruchs durch Handwerker und Landvolk erfreute. Seit 1652 während Jahrzehnten im Besitze der Patrizierfamilie von Mülinen, die hier ihren Wein ausschenken liess, weist der Keller eine geradezu klassische Vergangenheit auf. 1838 zeichnete Hauptmann Heinrich Fischer als Besitzer des Kellers. Dieser wurde jedoch bereits 1847 durch den bürgerlichen Konditoreibesitzer Niklaus Klötzli abgelöst. Womöglich haben wir es dem Zuckerbäcker und dessen Beziehungen zu verdanken, dass der Klötzlikeller nicht wie die anderen zweihundert Kellerschenken aufgehoben wurde. Nach 1885 verkehrten bei Elise und Rosa Klötzli bereits Künstler, Wissenschaftler, Architekten und andere Leute von Geist und Rang. 130 Jahre hielt die Tradition, dass eine unverheiratete Dame im Keller wirtete. Aus der Weinstube entstand ein Speiserestaurant mit einheimischen Leckerbissen, basierend auf einer marktfrischen, gutbürgerlichen Küche.

Die aarestadt gastro GmbH ist ein junges dynamisches Gastronomie-Unternehmen und betreibt aktuell das Restaurant Klötzlikeller und das Restaurant & Bar kramer in der Kramgasse in der Berner Altstadt.

Auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot im Klötzlikeller vor. Bitte beachten Sie, dass wir alle Möglichkeiten haben, unser Angebot Ihren Wünschen und Vorstellungen anpassen zu können. Haben Sie ein bestimmtes Motto für Ihren Anlass? Soll es etwas Ausgefallenes sein? Zögern Sie nicht, direkt mit uns Kontakt aufzunehmen - wir stellen Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

aarestadt gastro GmbH
Restaurant Klötzlikeller
Gerechtigkeitsgasse 62
3011 Bern

Telefon 031 311 74 56
info@kloetzlikeller.ch
www.kloetzlikeller.ch

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Auf einen Blick

Apéro

- Ⓚ Seite 3 Zum Knabbern
- Ⓚ Seite 4 Plättli

Menu

Hinweis - Auswahl eines einheitlichen Menus mit vegetarischer Alternative.

- Ⓚ Seite 5 Klötzlikeller - Menu
Zitglogge - Menu
- Ⓚ Seite 6 Rathaus - Menu
Altstadt - Menu
- Ⓚ Seite 7 Zähringer - Menu
Menu - Traditionell
Classic - Menu
- Ⓚ Seite 8 Käse-Fondue - Menu
Fondue Chinoise - Menu

- Ⓚ Seite 9 bis 13 AGB und
Wichtige Hinweise ▪ Raumplan

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

APÈRO

ZUM KNABBERN pro Sorte 50gr

- 🅀 Nüsse ▪ karamellisiert ▪ leicht pikant 6.5
- 🅀 Oliven ▪ gemischt & mariniert 5.5
- 🅀 Balsamico-Champignons ▪ Honig ▪ Chili ▪ Rosmarin 6.5
- 🅀 Trockentomaten ▪ Olivenöl ▪ Knoblauch 5.5
- 🅀 Parmigiano Reggiano ▪ gebrochen 6.5
- 🅀 Blätterteig-Prussiens ▪ Speck 6.5
- 🅀 Grissini ▪ Knoblauch 6.5
- 🅀 Focaccia ▪ Datteltomaten ▪ Rosmarin 100g / 7.5
- 🅀 Wurst ▪ Emmentaler-Dauerwurst ▪ 9.5
- 🅀 Nüssli 4.5
- 🅀 Chips 4.5
- 🅀 Nüssli ▪ Chips 5.0

BRUSCHETTA-MIX pro Sorte 1 Stück

- 🅀 Schweizer Alpenrauchlachs Tatar ▪ Kräutersalat
- 🅀 Rindstatar ▪ Belper-Knolle
- 🅀 Trocken-Tomaten ▪ Parmesan
- 🅀 Oliven grün ▪ Trockentomaten
- 🅀 Ziegenfrischkäse ▪ Feigensenf
16.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

PLÄTTLI für 3 bis 4 Personen

EMMENTALER-TROCKENFLEISCH

Dauerwurst ▪ Rohschinken ▪ Coppa ▪ Rohess-Speck ▪ Rinds-Trockenfleisch

31.5

KÄSE ▪ Chäshütte Bern

Tomme Fleurette ▪ Etivaz ▪ Jersey-Blue ▪ Gstaader Hobelkäse ▪ Ziegen-Frischkäse ▪ Feigen-Senf

31.5

GSTAADER HOBELKÄSE

16.5

TROCKENFLEISCH & KÄSE

Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten

Käse aus der Chäshütte Bern

31.5

ANTIPASTI

Oliven ▪ Trockentomaten

Balsamico-Champignons

20.5

GEMISCHT

Trockenfleisch-Spezialitäten ▪ Käse ▪ Antipasti

35.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

MENU KLÖTZLIKELLER

MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse
Saisongemüse ▪ Kernen-Mix ▪ French-Dressing

KALBSSTEAK

Rosa gebraten ▪ Grünpfeffer-Rahmsauce
Marktgemüse ▪ Champagner-Risotto

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace
Karamellierte Cashew Nut ▪ Saisonfrüchte

84.5

ZITGLOGGE-MENU

Amouse bouche

BEEF-TATAR ▪ PIKANT

Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Hausbrot

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

SCHWEIZER ALPEN-HEISSRAUHLACHS

Apfel-Sauerkraut ▪ Preiselbeeren

SURF & TURF

Rindsfilet-Medaillon rosa gebraten ▪ Bio-Riesencrevette (Cha mau)
Limettenjus ▪ Pak-Choi Gemüse ▪ Süsskartoffel

PASSIONSFRUCHT-JOGHURT-SCHNITTE

Exotischer Fruchtsalat ▪ Mango-Sorbet

FRIANDISE

Gebäck ▪ Praline

120.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

RATHAUS-MENU

SCHWEIZER ALPEN-LACHS SASHIMI

Yuzu-Sojasauce ▪ Rettichspaghetti ▪ Sesam ▪ Wasabi

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

rosa gebraten ▪ Chimi-Curri-Sauce

Gartenbohnen ▪ Süsskartoffel

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace

Karamellierte Cashew Nut ▪ Saisonfrüchte

92.5

ALTSTADT-MENU

LOLLO

Lollo rosso & verde ▪ Granny Smith Apfel

Radieschen ▪ Spicy Cashew Nuts ▪ Apfel-Balsamico-Dressing

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Taglierini

CREMÈ BRÛLÉE

Tonkabohne ▪ Exotischer Fruchtsalat ▪ Mango-Sorbet

69.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

ZÄHRINGER-MENU

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Estragon-Sabayon ▪ Saisongemüse
Kartoffel-Kroquetten

DESSERT-VARIATION

Cremè ▪ Gebäck ▪ Gefroren

76.5

MENU-TRADITIONELL

MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse
Saisongemüse ▪ French-Dressing

SUURE MOCKE

Rindssauerbraten ▪ Gewürzapfeljus
Mandelsplitter ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffelstock

GEBRANNTÉ-CRÈME

Meringue Brösel ▪ Schlagrahm

59.5

CLASSIC-MENU

CREMESUPPE ▪ SAISONAL

Erfrischen, leicht, saisonal

KALBSGESCHNETZELTES

Champignonsauce ▪ Saisongemüse
Kartoffel-Rösti

TOBLERONE-MOUSSE

Rotwein-Zwetschgen ▪ Fior di latte-Glace

67.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

KÄSE-FONDUE-MENU

MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse
Saisongemüse ▪ French-Dressing

TROCKENFLEISCH-PLÄTTLI

Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten

KÄSE-FONDUE

Hausmischung von der Chäshütte Bern
Brot ▪ Kartoffeln
mit **Mixed Pickles** 100g / 7.5

ZWETSCHGEN-SORBET

mit Vieille-Prune plus 6.0

56.5

FONDUE CHINOISE-MENU

MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse
Saisongemüse ▪ French-Dressing

FONDUE CHINOISE

Rind 200g ▪ Poulet 100g ▪ Kartoffel-Kroketten
Dipp Saucen: Curry-Mayonnaise ▪ Spicy-Aioli ▪ Tartar
mit **Mixed Pickles** 100g / 7.5

SÜSSMOST-CRÈME

Meringue Brösel ▪ Schlagrahm

80.5

Supplement Fleisch 100g / **10.0**

à discretion **98.5**

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

VEGETARISCHES ANGEBOT

Saisonal vor dem Anlass der Speisekarte zu entnehmen oder auf Anfrage

**Fehlt Ihnen etwas in unserer Auswahl?
Gerne ergänzen wir das Angebot gemäss Ihren Wünschen.**

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

AGB und wichtige Hinweise

Das Angebot kann frei kombiniert und zusammengestellt werden. Das Menu ist einheitlich zu wählen, als Alternative sind vegetarische Gerichte möglich.

Für sämtliche Bankette & Events wird ein individuelles Angebot zusammengestellt.

Bei Gruppen werden die verbindliche Teilnehmerzahl und die einheitliche Menuauswahl bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet. Eine vegetarische Alternative ist saisonal vor dem Anlass der aktuellen Speisekarte zu entnehmen.

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der aarestadt gastro GmbH. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die aarestadt gastro GmbH verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die aarestadt gastro GmbH behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber unterschrieben und rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 20 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der aarestadt gastro GmbH bedürfen der vorherigen Zustimmung der aarestadt gastro GmbH. Weitere, zusätzliche Dienstleistungen (spezielle Dekorationen etc.) werden gemäss Offerte separat verrechnet.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 5 Arbeitstage vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Annullierungen sind nur schriftlich via Brief oder E-Mail möglich. Bei Gruppen ab 12 Personen wird die verbindliche Teilnehmerzahl bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet.

Bei Gruppen bis zu 12 Personen besteht die Möglichkeit aus unserem à-la-carte Angebot auszuwählen.

Die Speisen werden anhand der gemeldeten Personenzahl verrechnet, die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Aufwand.

Annulationsbedingungen

bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass: 50%

bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80%

bis 1 Arbeitstag vor dem Anlass: 100%

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann, wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die aarestadt gastro GmbH haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der aarestadt gastro GmbH verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die aarestadt gastro GmbH jede Haftung aus.

8. Nachtzuschlag Mitarbeitende

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Zuschlag von CHF 20.00 pro Stunde. Es werden nur volle Stunden verrechnet. Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten auf unserer Webseite.

9. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die aarestadt gastro GmbH berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die aarestadt gastro GmbH behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

10. Rücktritt durch die aarestadt gastro GmbH

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die aarestadt gastro GmbH berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die aarestadt gastro GmbH-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

11. Schäden an Mobilien / Gebäude

Das Restaurant Klötzlikeller steht unter Eidg. und Kant. Denkmalschutz. Deshalb ist es strikte untersagt Nägel, Stecknadeln, Schrauben, Klebe- oder Scotchbänder, Fahnen oder ähnliches im, am oder vor dem Gebäude an den Wänden, Decken, Böden, Fenstern oder Mobilien zu montieren, resp. zu platzieren. Für Schäden dieser oder ähnlicher Art kommt der Gast auf, bzw. dessen Haftpflichtversicherung. Ebenfalls haftet der Gast für Brandlöcher, Farbflecken, Kerzenrückstände u.ä. an Tischwäsche, auf Stühlen, Mobilien und Böden. Allfällige Umsetzeinbussen werden in Rechnung gestellt.

12. Salvatorische Klausel

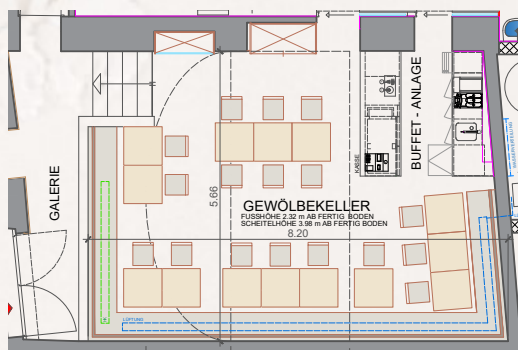
Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam oder nicht durchsetzbar sein oder werden, wird die Wirksamkeit oder Durchsetzbarkeit der übrigen Bestimmungen dieser AGB davon nicht berührt. Die Parteien werden in diesem Fall die unwirksame oder nicht durchsetzbare Bestimmung durch eine wirksame und durchsetzbare Bestimmung ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der zu ersetzenden Bestimmung am nächsten kommt. Dasselbe gilt sinngemäss für den Fall, dass diese AGB eine Regelungslücke enthalten sollten.

13. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Bern.

Gewölbekeller

bis 40 Personen



Weinstube "1635"

bis 25 Personen



Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Gewölbekeller Platz bis zu 40 Personen



Weinstube "1635" Platz bis zu 25 Personen

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne