



BANKETTDOKUMENTATION

Schweizer Küche in historischem
Ambiente mitten in der Altstadt Bern.



Hochzeiten, Firmenanlässe,
Apéros, Kulturabende, usw.

2025

WO GESCHICHTE GESCHRIEBEN WURDE - UND HEUTE GEFEIERT WIRD

Weltkulturerbe und lebendige Vielfalt – das ist Bern.

Die Stadt wurde 1191 durch Herzog Berchtold V. von Zähringen gegründet und trat 1353 dem Bund der Eidgenossenschaft bei. Seit 1848 ist Bern Bundesstadt der Schweiz, Regierungssitz und Herzstück einer vielfältigen, weltoffenen Nation.

Der Klötzlikeller

Der Klötzlikeller wird 1635 erstmals urkundlich erwähnt und gehört damit zu den ältesten bekannten Altstadtkellern Berns.

Im 18. Jahrhundert erlebt er wie viele andere Keller eine Blütezeit als Ausschank für Wein der Patrizierfamilien.

Ab 1804 schränken die Behörden den Betrieb von Kellerwirtschaften zunehmend ein, wodurch viele verschwinden. Der Klötzlikeller aber bleibt.

1847 übernimmt der Konditormeister Niklaus Klötzli den Keller, und seither trägt er den Namen Klötzlikeller.

Im 20. Jahrhundert überleben nur wenige Kellerwirtschaften in Bern, der Klötzlikeller bleibt jedoch bestehen.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erwacht er erneut als gastronomischer Treffpunkt in der Altstadt. Im Herbst 2018 wird das Lokal umfassend renoviert und modernisiert, wobei der historische Charakter erhalten bleibt.

Heute: Ort der Begegnung & des Genusses

Der Klötzlikeller ist ein einzigartiger Ort für unvergessliche Anlässe: von festlichen Banketten über Firmenanlässe bis zu Hochzeiten, Lesungen und Apéros.

Seit November 2018 betreibt die aarestadt gastro GmbH den Klötzlikeller als traditionelles Berner Restaurant.

Heute gilt er als beliebtes Gasthaus mit rustikalem Ambiente, in dem klassische Schweizer Gerichte wie Rösti, Leberli oder Suure Mocke serviert werden.

Das Unternehmen betreibt neben dem Klötzlikeller auch das Restaurant kramer und die Eventlocation Zum Äusseren Stand – allesamt in der Berner Altstadt verwurzelt.

Ob klassisch oder ausgefallen – wir gestalten Ihr Event nach Ihren Vorstellungen.

Sprechen Sie uns an – wir freuen uns, Ihre Wünsche umzusetzen.

aarestadt gastro GmbH
Restaurant Klötzlikeller
Gerechtigkeitsgasse 62
3011 Bern

info@kloetzlikeller.ch
www.kloetzlikeller.ch
www.aarestadtgastro.ch

UNSER ANGEBOT AUF EINEN BLICK

APÉRO

Knabber-Mix / Bruschetta-Mix	4
Plättli	5

UNSERE MENÜS

Menu Klötzlikeller	6
Menu Zytglogge	7
Menu Rathaus	8
Menu Altstadt	9
Menu Zähringer	10
Menu Traditionell	11
Menu Classic	12
Menu Käse Fondue	13
Fondue Chinoise Menu	14
Hinweis Vegetarisches Angebot	15

WEINKARTE

Weisswein	16
Weisswein / Roséwein	17
Süsswein	18
Rotwein	19-22
Die Schatzkammer Weine	23
Grossflaschen	24

INFORMATIONEN ZU ANLÄSSEN UND VERANSTALTUNGEN	25
--	----

AGB	26-28
------------	-------



APÉRO

KNABBER-MIX pro Sorte 50gr

Nüsse - karamellisiert - leicht pikant	6.8
Oliven - gemischt & mariniert	5.8
Balsamico-Champignons - Honig - Chili - Rosmarin	6.8
Trockentomaten - Olivenöl - Knoblauch	5.8
Parmigiano Reggiano - gebrochen	6.8
Blätterteig-Prussiens - Speck	6.8
Grissini - Knoblauch	6.8
Focaccia - Datteltomaten - Rosmarin	100g / 7.8
Wurst - Emmentaler-Dauerwurst	9.8
Nüssli	4.8
Chips	4.8
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

16.8

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.

APÉRO

PLÄTTLI für 3 bis 4 Personen

Emmentaler-Trockenfleisch	32.8
Dauerwurst - Rohschinken - Coppa - Rohess-Speck	
Rinds-Trockenfleisch	
Käse - Chäshütte Bern	32.8
Tomme Fleurette - Etivaz - Jersey-Blue - Gstaader Hobelkäse	
Ziegen-Frischkäse - Feigen-Senf	
Gstaader Hobelkäse	17.8
Trockenfleisch & Käse	32.8
Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten	
Käse aus der Chäshütte Bern	
Antipasti	20.8
Oliven - Trockentomaten	
Balsamico-Champignons	
Gemischt	36.8
Trockenfleisch-Spezialitäten - Käse - Antipasti	

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 - Steinpilz-Rahmsauce
Marktgemüse - Champagner-Risotto

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace
Karamellisierte Cashew Nut - Saisonfrüchte

84.8

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 ZYTGLOGGE

AMOUSE BOUCHE

BEEF-TATAR - PIKANT

Kräutersalat - Belper-Knolle - Hausbrot

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

IRISCHER BIO-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

120.8

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 RATHAUS

SASHIMI - IRISCHER BIO-LACHS

Yuzu-Sojasauce - Rettichspaghetti - Sesam - Wasabi

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

Rosa gebraten - Trüffeljus - Gartenbohnen - Kartoffelstampf

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte-Glace - Karamellisierte Cashew Nuts - Saisonfrüchte

92.8

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 ALTSTADT

RÖSTGEMÜSESALAT

Feta - Wurzelgemüse - Koriander - Limetten - Sesamöl - Ingwer

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce - Saisongemüse - Taglierini

CREMÈ BRÛLÉE

Tonkabohne - Exotischer Fruchtsalat
Mango-Sorbet

69.8

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 ZÄHRINGER

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Bernaise - Saisongemüse - Kartoffelcroquetten

DESSERT-VARIATION

Crème - Gebäck - gefrorenes

76.8

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 TRADITIONELL

MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse
Saisongemüse - French-Dressing

SUURE MOCKE

Rindssauerbraten - Gewürzapfeljus
Mandelsplitter - Saisongemüse - Kartoffelstock

GEBRANNTÉ-CRÈME

Meringue Brösel - Schlagrahm

59.8

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 CLASSIC

SAISONALE CREMESUPPE

Erfrischend - leicht

KALBSGESCHNETZELTES

Champignonsauce - Saisongemüse - Tagliatelle

TOBLERONE-MOUSSE

Rotwein-Zwetschgen - Fior di latte-Glace

67.8

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 KÄSE-FONDUE

MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse
Saisongemüse - French-Dressing

TROCKENFLEISCH-PLÄTTLI

Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten

KÄSE-FONDUE

Hausmischung von der Chäshütte Bern
Brot - Kartoffeln

mit Mixed Pickles 100g / 7.8

ZWETSCHGEN-SORBET

mit Vieille-Prune plus 6.0

58.8

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 FONDUE CHINOISE

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 / 7.8

SÜSSMOST-CRÈME

Meringue Brösel - Schlagrahm

80.5

Supplement Fleisch **100g / 10.0**

à discretion **98.8**

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.



WEISSWEIN

SCHWEIZ

7.5DL

Chardonnay Schafiser Bielersee AOC 2023

49.5

Chardonnay
Rebgut der Stadt Bern | Bielersee
Angenehme Reife, blumig und vollmundig, klassischer Chardonnay

Chasselas Bern AOC 2023

54.0

Chasselas
Weingut Hämmerli | Ins | Bern
Lindenblüten und Zitrusfrucht Aromen, ruhig und rund

Cuvée la pleine lune No 3 2023

endant ,Petite Arvine, Sauvignon blanc
Christian Crittin & Urs Messerli
Holunderblüte und Johannisbeeren - schöne Mineralität mit grosser Aromatik – lebendige Säure und körperbetont

54.0

Cuvée la pleine lune No 3 2022

58.0

Petite Arvine
Christian Crittin | St. Pierre de Clages | Chamoson | Wallis
Finesse und Subtilität mit Nuancen von Litschi, Zitrone, Pfirsich und Lindenblüte. Frisch und fruchtiger Gaumen mit einer appetitanregenden Mineralität und einer lebendigen Säure.

Riesling x Sylvaner AOC 2023

54.0

Riesling Silvaner
Markus Stäger | Maienfeld | Graubünden
Leicht süsser Auftakt - gelbe Früchte und Pfefferminz – mineralisch

Medinette Dézaley Grand Cru AOC 2022

65.0

Chasselas
Louis Bovard | Cully | Waadt
Frisch, fruchtiger Klassiker mit einem mineralischen Bouquet und Feuersteinaromen. Weich und fein mit breiter Aromavielfalt, charaktervoller Abgang.

ÖSTERREICH

7.5DL

«K» Trie weiss 2022

49.5

Sauvignon Blanc
Günter und Regina Triebaumer | Rust | Burgenland
Auserlesene Fruchtaromen von exotischen Früchten mit spritzigem und elegantem Abgang.

Grüner Veltliner Bachsatz Federspiel 2022

54.0

Grüner Veltliner
Erich Machherndl
Zarte Kräuterwürze und gelbe Fruchtaromen - feine rauchige Nuance –

ROSÉ

SPANIEN

«K» Trie rosé 2022

49.5

Blaufränkisch Reserve
Günter & Regina Triebaumer | Burgenland
Aromen von getrockneter Aprikose, Honigmelone und exotischen Früchten. Trocken, ausgeprägt und elegant mit viel Frische.



SÜSSWEIN

ÖSTERREICH

7.5DL

Traminer Spätlese 2021

54.0

Blaufränkisch
Günter und Regina Triebaumer | Rust | Burgenland

Ausgereifte saftige Früchte und Gewürze - klar und anregend –
angenehme fruchtgetragene Süsse im oberen Spätlesebereich

SPUMANTE

Prosecco DOC Dry «Tondo»

54.0

Glera
Paladin | Venetien | Italien

Leicht aromatisch mit Noten nach Apfel und weissen Blumen - anhaltend und lebhaft
mit ausgeglichener Säure - feine und anhaltende Perlage

ROTWEIN

SCHWEIZ

7.5DL

Bärner Wy Pinot Noir AOC 2023

54.0

Pinot Noir
Weingut Hämmerli | Ins | Bern

Expressives Himbeer- und Erdbeerbouquet - jugendlich wirkender Pinot mit Tiefgang

Gamaret Barrique, Schafiser Bielersee AOCV 2022

58.0

Gamaret
Rebgut der Stadt Bern | Bielersee

Intensiv mit würzigen Noten, dunkle Beeren und Barriquetöne,
reich an feinen Tanninen mit langem Abgang

Bertholier Assemblage Barrique AOC 2020

69.5

Gamaret, Cabernet Sauvignon, Merlot
Les Hutins | Dardagny | Genf

Reife Waldbeerenfrucht und würzige Kräuternoten - feine Holzaromen –
Harmonie von Tanninen und Säure

Humagne Rouge AOC 2022

56.0

Humagne Rouge
Ch.Crittin | St. Pierre de Clages | Chamoson | Wallis

Wilde Beeren, fruchtig - langer Abgang

Merlot Classico Ticino DOC 2019

65.0

Merlot
Weinstoff GmbH | Tessin

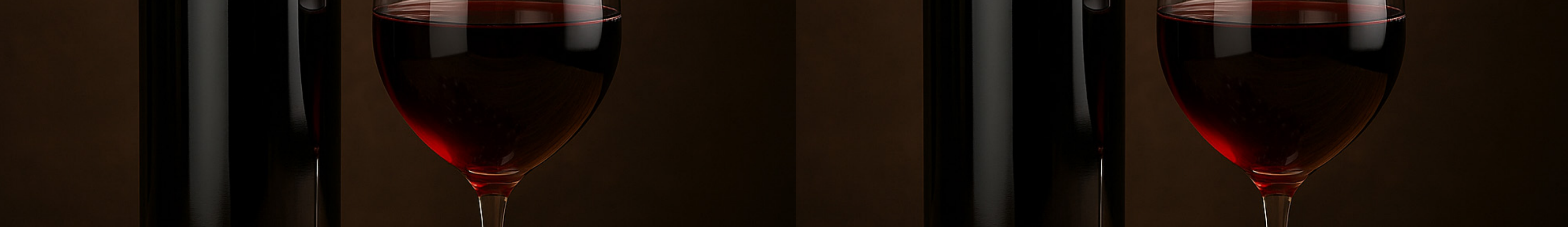
Rote Beeren, Pflaume sowie zart buttrige Noten -
die Frische Säure wird durch angenehmen Fruchtextrakt ausgewogen

Oro rosso, cuvée prestige No 2 DOC 2018

54.0

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Gamaret, Syrah
Tenimento dell’Ör | Arzo | Tessin

Viel Beerenfrucht und Gewürze, feine Säurestruktur - langes Finale



ÖSTERREICH

7.5DL

“K” - Trie rot 2021

49.5

Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Günter und Regina Triebaumer | Burgenland

eichselkompott, dunkle Kirschen und Schokolade –
fruchtbetont und würzig - langer Abgang

FRANKREICH

7.5DL

Château Mille Roses AOC 2019

79.0

Cabernet Sauvignon, Merlot
Château Mille Roses | Margaux

Aromatik von roten und dunkle Früchte - Schokolade,
florale Noten und Gewürze - viel Schmelz

Terra rouge AOP BIO 2021

49.5

Syrah, Grenache, Carignan
Moulin de Gassac Fam. Guibert | Languedoc

Komplex und fruchtig - rote Beeren und würzig –
strukturiert mit angenehmen Tanninen

ITALIEN

Chianti Classico Annata Bio 2019

54.0

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Tenuta Casenuove | Toscana

Reichhaltiges Bouquet von roten Früchten,
Kirsche und edlem Holz – reife Tannine mit würzigem Abgang von Tabak
und Vanille

Barolo DOC 2015/16

98.0

Nebbiolo
Azienda Agricola Virna | Piemont

Blumen, Gewürze und viele dunkle Beeren - mineralisch und kompakt –
weiche feinkörnige Tannine

Orsolino DOC Barbera d’Asti 2022

54.0

Barbera
Azienda Agricola Ferraris | Piemont

Fruchtig, Vanille und florale Noten - feine Säurestruktur und aromatisch –
kraftvoller Körper mit einem langen Abgang

Orso DOC Barbera d’Asti superiore 2019

81.5

Barbera
Azienda Agricola Ferraris | Piemont

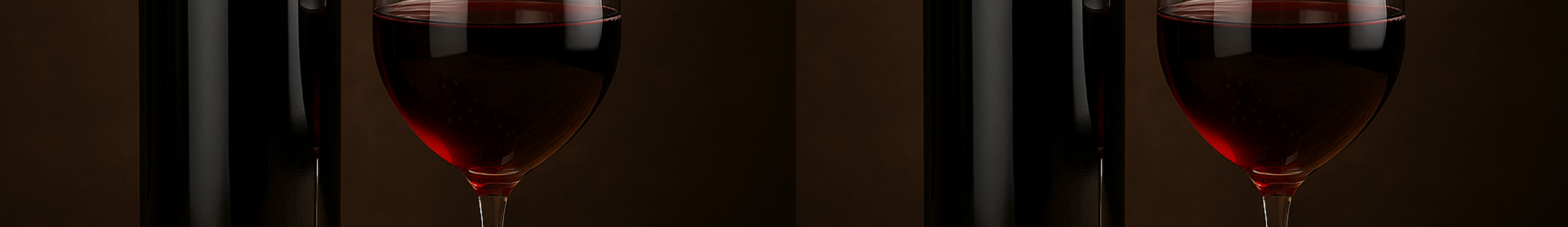
Kräftiger Duft nach Beeren aller Art, Tabak und Lakritz –
intensiv und würzig

Le Volte dell’Ornellaia Bolgheri DOC 2021

59.5

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Tenuta dell’Ornellaia | Toscana

Ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch - warme Würze und zugänglich



SPANIEN

7.5DL

Petit Hipperia DOP 2021

54.0

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah
Pago de Vallegarcia/ Montes de Toledo

Aromen von schwarzer Kirsche, Karamell und Kaffee ergänzt von einer kräuterwürzigen Note erinnernd an Tabak. Weich und elegant, mit mittlerem Abgang.

Hipperia DOP 2019

74.0

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah
Pago de Vallegarcia / Montes de Toledo

Aromen von schwarzem Holunder, Waldbeeren, Rosmarin und Tabak. Kraftvoll und intensiv, mit langem Abgang.

PORTUGAL

Beyra Natural Bio Tinto Beira 2021

54.0

empranillo, Touriga Nacional
Rui Robredo Madeira | Beira

Frisch fruchtige Aromen von Waldbeeren, Brombeere und Rosenblüten –
kräftige Säure, harmonisch und elegant mit dichtem Tannin – mineralische Noten

Faquinha mille vins Selection 2019

54.0

Aragônez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah
Miguel Louro | Alentejo

Dunkle Beeren, leichte Rauchnote und trockene Kräuter –
würzig - kräftige Säure, intensiv und anhaltend

DIE SCHATZKAMMER WEINE

SCHWEIZ

7.5DL

Balin VdT 2020

54.0

Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon
Cantina Kopp von der Crone | Barbengo | Tessin
Reichhaltiges Bouquet von roten Früchten,
Kirsche und edlem Holz – reife Tannine mit würzigem Abgang von Tabak
und Vanille

ITALIEN

Tignanello IGT 2019

165.0

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Tenuta dell’Ornellaia | Toscana

Dunkle Früchte, Dörrobst und Edelholz - harmonisch und elegant - edle Tannine

Le Serre Nuove DOC

98.0

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Tenuta dell’Ornellaia | Toscana

Rote Beeren, Gewürze, Mokka und warme Röstaromen - intensiv und gehaltvoll –
elegant mit einem langen intensiven Abgang

SPANIEN

Porrera Vi de Vila DOQ 2020

128.0

Cariñena, Garnacha
Cellar Vall Llach | Priorat

Facettenreiches Bouquet von Frucht, Kaffee und frischer Tabak,
grandiose Dichte und saftiges reifes Tannin - sehr differenziert und äusserst raffiniert

GROSSFLASCHEN AUF VORBESTELLUNG

ÖSTERREICH

15DL

“K” Trie weiss 2017

99.5

Sauvignon Blanc
Günter und Regina Triebaumer | Burgenland
Elegante Fruchtaromen von Stachelbeeren

“K” Trie rot 2017

104.0

Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland
Aromen von Weichselkompott und Schokolade, fruchtbetont und würzig, mit langem Abgang.

“K” Trie rot 2017

30DL

199.5

Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland
Aromen von Weichselkompott und Schokolade, fruchtbetont und würzig, mit langem Abgang.

SPANIEN

15DL

Hipperia DOP 2016

136.0

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah
Pago de Vallegarcia / Montes de Toledo
Kraftvolle und intensive Aromen von schwarzem Holunder, Rosmarin, Tabak und Waldbeeren.

INFORMATIONEN ZU ANLÄSSEN UND VERANSTALTUNGEN

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

Gewölbekeller bis zu 40 Personen



Weinstube



UNSERE 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 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 verbindliche Teilnehmerzahl muss wie folgt schriftlich mitgeteilt werden:

- Bei Gruppen unter 40 Personen: spätestens 14 Tage vor dem Anlass
- Bei Gruppen ab 40 Personen: spätestens 21 Tage vor dem Anlass

Die gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und bildet die Grundlage für die Verrechnung der Speisen. Nach Ablauf der jeweiligen Frist können Änderungen der Teilnehmerzahl aus organisatorischen Gründen grundsätzlich nicht mehr berücksichtigt werden.

Eine Abweichung von bis zu ± 3 Personen am Tag des Anlasses wird akzeptiert, sofern dadurch der Ablauf nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Nicht erschienene Teilnehmende, die über diese Toleranz hinausgehen, werden vollumfänglich verrechnet.

Bei kurzfristigen Ausfällen aus triftigen Gründen (z. B. Krankheit mit Attest) behalten wir uns vor, kulant im Einzelfall zu entscheiden.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Annullierungen sind ausschliesslich schriftlich (per E-Mail oder Brief) möglich.

Die Verrechnung der Speisen erfolgt auf Basis der gemeldeten Teilnehmerzahl gemäss Ziffer 5. Getränke werden grundsätzlich gemäss effektivem Konsum abgerechnet.

Bei Anlässen, die annulliert werden, erfolgt zusätzlich zur Verrechnung der Speisen auch eine Schätzung der voraussichtlich konsumierten Getränke pro Person, sofern eine effektive Abrechnung nicht mehr möglich ist. Diese Getränkekosten werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

Annullationsbedingungen:

- Bei Gruppen unter 40 Personen

Die verbindliche Teilnehmerzahl ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Danach gelten folgende Annullationsgebühren:

- ab 14 Tagen vor dem Anlass: 50 %
- ab 7 Tagen vor dem Anlass: 75 %
- ab 3 Tagen vor dem Anlass: 100 %

- Bei Gruppen ab 40 Personen

Die verbindliche Teilnehmerzahl ist bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Danach gelten folgende Annullationsgebühren:

- ab 21 Tagen vor dem Anlass: 50 %
- ab 7 Tagen vor dem Anlass: 75 %
- ab 3 Tagen vor dem Anlass: 100 %

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 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 Zum Äusseren Stand steht unter Eidg. und Kant. Denkmalschutz. Deshalb ist es strikte untersagt Nägel, Stecknadeln, Schrauben, Klebe- oder Scotch-Bänder, 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 Umsatzeinbussen 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 ersetzende 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.

