Klötzli Keller

Ein Betrieb der aarestadt gastro

aarestadt gastro GmbH
Restaurant Klötzlikeller
Gerechtigkeitsgasse 62
3011 Bern

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

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 Golfrestaurant Blumisberg im Golf&Country Club Blumisberg sowie den kramer in der Kramgasse.

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.

Apéros

pro Person

Nüsse karamelisiert, leicht pikant	3.5
Marinierte Oliven	3.5
Parmigiano Reggiano gebrochen	3.5
Blätterteig-Prussiens mit Speck	3.5
Grissini mit Knoblauch	3.5
Focaccia mit Datteltomaten	3.5
Tomaten-Mozzarella	3.5
Saisonales Süppchen	3.5
Datteln im Speckmantel	3.5
Berner Löffel - Sauerkraut, Kartoffel und Brühwurst	3.5
Mousse von hausgeräucherter Forelle auf Weissbrotscheibe	6.5
Rauchlachstatar auf Pumpernickel	6.5
Gstaader Hobelkäse	6.5
Sautierte Riesencrevette auf asiatischem Glasnudelsalat	6.5
Chicken Lollipop	6.5
Chicken Wings Curry Style	6.5
Mini Gourmet-Burger vom Rind aus der Region	6.5
Rindfleischtatar auf Brioche-Toast	6.5
Champagner-Risotto mit saisonalen Pilzen	6.5
Gemischte Platte mit verschiedenen Crostinis mit Rauchlachs, Rohschinken, Tomaten- und Oliven	8.5
Gemischte Platte mit verschiedenen Mini-Baguettes mit Rohschinken, Thunfischmousse, Ei und Frischkäse	8.5
Gemischte und reich garnierte Fleischplatte mit verschiedenen Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten wie Dauerwurst, Rohschinken, Coppa, Rohess-Speck, Rinds-Trockenfleisch, serviert mit verschiedenen Brotvariationen	22.5
Gemischte und reich garnierte Käseplatte mit verschiedenen Hart-, Weich- und Frischkäse-Spezialitäten, serviert mit verschiedenen Brotvariationen	22.5
Assortierte Antipasti-Platte mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten Oliven, Balsamico-Champignons, verschiedenen Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten, serviert mit verschiedenen Brotvariationen	26.5

Menuvorschläge Bankette Herbst & Winter 2019/2020

Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5	Menu 6	Menu 7	Menu 8
Menu-Salat Blattsalate Saisongemüse French-Dressing 6.8	**Menu-Salat** Blattsalate Saisongemüse French-Dressing 6.8	**Salat** Nüssler Curry-Kürbis Ei 12.8	**Suppe** Kürbis-Curry 12.8	**Menu-Suppe** Apfel-Ingwer 6.8	**Saisonblattsalat** Randen Orangen Baumnüsse 12.8	**Ravioli** Steinpilz Weisswein-Sauce Belper Knolle 17.8	**Rauchlachstatar** Schweizer Alpenlachs Kräutersalat Orangen Avocado 24.8
Käsefondue Chäshütte Bern Brot Kartoffeln 26.8	**Fondue Chinoise** Rind&Poulet (300g) Kroketten Dipp Saucen 45.8	**Suure Mocke** Rindssauerbraten Apfel-Gewürzjus Mandeln Saisongemüse Kartoffelstock 34.8	**Schweinsfilet** Steinpilzrahmsauce Saisongemüse Tagliatelle 39.8	**Rindsentrecôte** Rotweinjus Saisongemüse Pommes Frites 49.8	**Kalbssteak** Steinpilz-Sauce Saisongemüse Risotto 52.8	**Roastbeef** medium Estragon-Sabayone Saisongemüse Kroketten 48.8	**Surf&Turf** Rindsfilet Riesencrevette Limettenjus Pak-Choi Gemüse Süsskartoffel 54.8
Klötzli-Kaffee Kaffee Gebäck Crème brûlée 10.8	**Süssmostcrème** Meringue Brösel Schlagrahm 10.8	**Gebrannte Crème** Meringue Schlagrahm 12.8	**Toblerone-Mousse** Rotweinzwetschgen Fior di latte-Glace 13.8	**Schokoladen-Marroni-Mousse** Toblerone-Marroni Rotwein-Zwetschgen Fior di latte-Glace 12.8	**Orangen-Gewürzküchlein** Exotischer Fruchtsalat Fior di latte-Glace 13.8	**Joghurtschnitte** Passionsfrucht Schokolade Mango-Sorbet 13.8	**Dessertkreation** Glace ▪ Gebäck Frucht ▪ Crème 16.8
44.4	**63.4**	**60.4**	**66.4**	**72.4**	**70.4**	**80.4**	**96.4**

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

"K" - Trie weiss
Chardonnay, Gelber Muskateller, Muskat Ottonel
Günter und Regina Triebaumer, Burgenland, Oesterreich

Blumig, Zitrusfrüchte, vielschichtig und trocken, verspielte Aromatik

7.5dl 48.8

Cuvée la pleine lune No 3
Chasselas, Petite Arvine, Sauvignon blanc
Cristian Crittin & Urs Messerli, Chamoson, Wallis

Holunderblüte und Johannisbeeren - schöne Mineralität mit grosser Aromatik - lebendige Säure und körperbetont

7.5dl 48.8

Herdade do Rocim Canviete
Antao Vaz, Arinto, Alvarinho
Alentejo, Portugal

Zitrusfrüchte - ausgewogen und vollmundig - frische belebende Säure

7.5dl 44.8

Rosé

"K" - Trie rosé
Blaufränkisch Reserve
Günter und Regina Triebaumer, Burgenland, Oesterreich

Leuchtendes Pink - viel Beerenfrucht und frisch - elegant mit zarten Fruchtnoten, kraftvoll

7.5dl 48.8

klötzli keller

Schaumweine

Prosecco DOC Dry "Tondo"
Glera
Paladin&Paladin, Venetien, Italien

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

7.5dl 52.8

Rotwein

"K" - Trie rot
Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Günter und Regina Triebaumer, Burgenland, Oesterreich

Weichselkompott, dunkle Kirschen und Schokolade - fruchtbetont und würzig - langer Abgang

7.5dl 52.8

Bärner Wy Pinot Noir AOC
Pinot Noir
Weingut Hämmerli, Bern, Schweiz

Expressives Himbeer- und Erdbeerbouquet - jugendlich wirkender Pinot mit Tiefgang - dunkle Früchte und schöne Säure

7.5dl 52.8

Petit Hipperia
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Pago de Vallegarcia, Vino de la Tierra Castilla

Dunkle Beeren, Rosmarin und Tabak - würzig mit dezenten Edelholznoten - komplex, tiefgründig und intensiv

7.5dl 52.8

Kalte Getränke

Mineralwasser	0.3l	CHF 4.40
mit und ohne Kohlensäure	0.5l	CHF 5.50
Hausgemachter Eistee	0.3l	CHF 5.00
	0.5l	CHF 7.00
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0.3l	CHF 4.40
Rivella rot, Rivella blau		
Apfelschorle		
Suure Moscht	0.5l	CHF 6.50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale		
Chinotto, Tomatensaft, Orangensaft	0.2l	CHF 4.50
San Bitter	0.1l	CHF 4.00
Red Bull	0.25l	CHF 5.00

Warme Getränke

Kaffee crème	Tasse	CHF 4.50
Espresso	Tasse	CHF 4.50
Milchkaffe, Cappucino	Tasse	CHF 5.50
Latte machiato	Glas	CHF 5.50
Tee	Tasse	CHF 4.80
Ovomaltine, Chocolat	Tasse	CHF 5.00

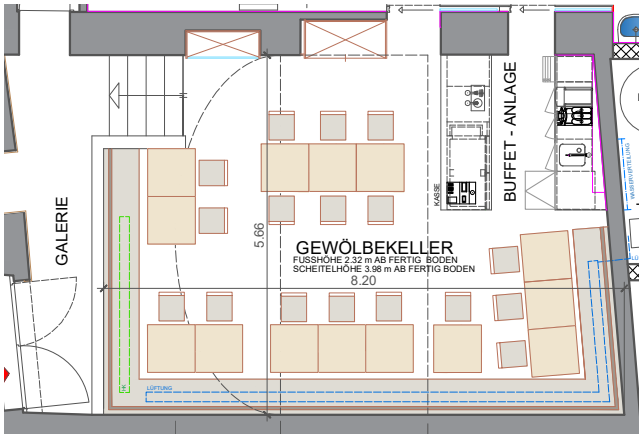
Bier

Offenausschank

Bäregold, Zwickel, Amber	0.3l	CHF 4.50
	0.5l	CHF 5.50

Flaschen

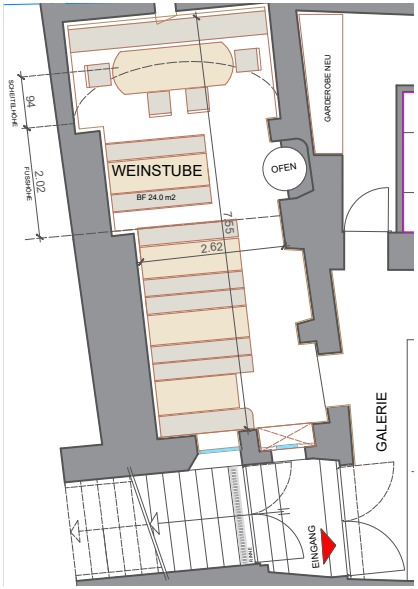
Feldschlösschen alkoholfrei	0.33l	CHF 4.50
Braufrisch Bügel	0.5l	CHF 7.50
Schneider Weisse	0.5l	CHF 7.50



Gewölbekeller

max. 40 Personen

klötzli keller



Weinstube "1635"

max. 30 Personen

Wichtige Hinweise

- Sämtliche Angebote können frei kombiniert und zusammengestellt werden
- Für sämtliche Bankette & Events wird ein individuelles Angebot zusammengestellt
- Bei Gruppen bis 20 Personen wird die verbindliche Teilnehmerzahl bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldet
- Bei Gruppen ab 20 Personen wird die verbindliche Teilnehmerzahl bis 5 Tage 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
- Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt
- Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft
- Annullationsbedingungen:
  bis 15 Tage vor dem Anlass: 10%
  bis 7 Tage vor dem Anlass: 50%
  bis 3 Tage vor dem Anlass: 100%

Kontakt

aarestadt gastro GmbH
Restaurant Klötzlikeller
Gerechtigkeitsgasse 62
3011 Bern

Tel. +41 31 311 74 56
info@kloetzlikeller.ch

www.aarestadtgastro.ch
www.blumisberg.ch/gastronomie
www.kramer-bern.ch
www.kloetzlikeller.ch

aarestadt gastro Restaurant • Catering • Event
Golfrestaurant Blumisberg
kramer Restaurant • Lounge • Bar
klötzli keller