



BANKETTDOKUMENTATION

Wundervolle Events in einem Haus
voller Geschichte.



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.

Das Rathaus Zum Äusseren Stand

Der Äussere Stand, wie das Gebäude liebevoll genannt wird, wurde zwischen 1728 und 1730 erbaut. Seitdem ist es Zeuge bedeutender politischer und gesellschaftlicher Ereignisse:

- 1848: Verabschiedung der ersten Bundesverfassung der Schweiz
- 1848 - 1858: Sitz des Ständerats
- 1831: Ausarbeitung der neuen bernischen Kantonsverfassung
- 1874: Gründung des Weltpostvereins
- 1999: Präsentation der revidierten Bundesverfassung durch den Bundesrat

Mit Beginn der 1980er-Jahre wurde das zunehmend vernachlässigte Gebäude durch die Stiftung Rathaus des Äusseren Standes umfassend restauriert und in seinen historischen Glanz zurückgeführt.

Heute: Ort der Begegnung & des Genusses

Mit viel Feingefühl und Respekt vor der Geschichte wurde das Haus neu belebt – und ist heute ein einzigartiger Ort für unvergessliche Anlässe: von festlichen Banketten über Firmenanlässe bis zu Hochzeiten, Lesungen und Apéros.

Seit 2023 wird das Gebäude von der aarestadt gastro GmbH mit neuem gastronomischem Konzept geführt. Das Unternehmen betreibt neben dem Äusseren Stand auch das Restaurant Klötzlikeller und das Restaurant & Bar kramer – 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

Zum Äusseren Stand
Zeughausgasse 17
3011 Bern

info@aeussererstand.ch
www.aeussererstand.ch
www.aarestadtgastro.ch

UNSER ANGEBOT AUF EINEN BLICK

APÉRO

Apéro-Päckli	4
Apéro Riche-Päckli	5 - 6

UNSERE MENÜS

Menu Zum Äusseren Stand	7
Empire-Menu	8
Rathaus-Menu	9
Altstadt-Menu	10
Zähringer-Menu	11
Fondue Chinoise-Menu	12
Traditionell-Menu	13
Classic-Menu	14

SAISONALE HAUPTGÄNGE

Frühling	15
Sommer	16
Herbst	17
Winter	18

UNSERE «PERFECT MATCH» WEINPAARE

«Das Hauswein-Paar» / «Das Italiener-Paar»	19
«Das Berner-Paar» / «Das Walliser-Paar»	20

WEINKARTE

Traubensaft	21
Weisswein	22 - 23
Roséweine	24
Rotwein	25 - 26
Schaumwein	27
Grossflaschen	28

INFORMATIONEN ZU ANLÄSSEN UND VERANSTALTUNGEN	29 - 30
--	---------

TECHNIK	31
---------	----

AGB	32 - 34
-----	---------



APÉRO PÄCKLI

BRUSCHETTA-MIX pro Sorte 1 Stück

Schweizer Alpenrauchlachs Tatar - Kräutersalat
Rindstatar - Belper-Knolle
Trockentomaten - Parmesan
Grüne Oliven - Trockentomaten
Ziegenfrischkäse - Feigensenf

16.8

KNABBER-MIX

Cashew Nuts - karamellisiert - leicht pikant
Oliven - gemischt & mariniert
Trockentomaten - Olivenöl - Knoblauch
Parmigiano Reggiano - gebrochen
Grissini - Knoblauch
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

19.8

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 RICHE PÄCKLI

APÉRO-RICHE small

Focaccia - Datteltomaten - Rosmarin
Schweizer Alpenrauchlachs Tatar im Knusperkörbchen
Bruschetta - Rindstatar - Belper-Knolle
Bruschetta - Trocken-Tomaten - Extrahartkäse
Süppchen - saisonal - im Shotglas
Pilz-Risotto - Belper-Knolle

28.8

APÉRO-RICHE medium

Asiatisches Lachs-Tatar im Knusperkörbchen
Bruschetta - Rindstatar - Belper-Knolle
Bruschetta - Ziegenfrischkäse - Feigensenf
Riesencrevette - asiatischer Gurkensalat
Süppchen - saisonal - in der Espressotasse
Poulet-Knusperli - Süsskartoffel-Limettenpüree - Ponzu-Mayo
Mini Beef-Burger - Rind aus der Region - Trüffel-Mayo - Schalottenconfit - Extrahartkäse
Pilz-Risotto - Belper-Knolle
Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse
Zitronengras-Panna-Cotta - Saisonfrucht

51.8

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 RICHE PÄCKLI

APÉRO-RICHE deluxe

Focaccia - Datteltomaten - Rosmarin
 Falafel - Tzatziki
 Asiatisches Lachs-Tatar im Knusperkörbchen
 Bruschetta - Rindstatar - Belper Knolle
 Süppchen - saisonal - Im Shotglas
 Poulet-Knusperli - Süsskartoffel-Limettenpüree - Ponzu-Mayo
 Schweinsbäckli - Rotweinjus - Kartoffelstock
 Irischer Bio-Lachs - Terjakisauce - gebratener Wirz
 Pilzrisotto - Belper Knolle
 Gebrannte Creme
 Lemoncurd-Tartelette - weisses Schokoladencrumble

68.8

APÉRO-RICHE asia

Meatballs - Soja-Ingwer Sauce
 Riesencrevette - asiatischer Gurkensalat
 Gemüse-Frühlingsrollen - Sweet-Chili-Sauce
 Thai-Curry-Süppchen - Kokosmilch
 Satay-Spiessli - Erdnussauce
 Schweinebauch - knusprig - karamellisiert - Papaya-Salat
 vegetarische Momos - pikante Tomatensauce
 Gemüse-Tempura - Soja-Yuzu-Mayo - Sweet-Chili-Sauce

54.5

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 ZUM ÄUSSEREN STAND

MARKTSALAT

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

KALBSSTEAK

Rosa gebraten - Steinpilz-Rahmsauce - Marktgemüse - Majoranknödel

SCHOKOLADEN-PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

“Fior di latte Glace” - Karamellisierte Cashew Kerne - 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 EMPIRE

AMUSE BOUCHE

RINDS-TÄTSCHLI

Trüffel-Mayo - gepickelter & gerösteter Zuchhetti - Brunnenkresse - Parmesan

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

IRISCHER BIO-HEISSRAUHLACHS

Apfel-Sauerkraut - Preiselbeeren

SURF & TURF

Rindsfilet-Medaillon rosa gebraten - Bio-Riesencrevette (Cà Mau)
Limettenjus - gebratener Wirz - Süsskartoffel

PASSIONSFRUCHT-JOGHURT-SCHNITTE

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

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Vanille-Glace - Saisonfrüchte

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

FONDUE CHINOISE

MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse - Saisongemüse - French-Dressing

FONDUE CHINOISE

Rind 200g - Poulet 100g - Kartoffel-Kroketten
Dippsaucen: Curry-Mayonnaise - Spicy-Aioli - Tartar
mit Mixed Pickles 100g / 7.8

SÜSSMOST-CRÈME

Meringue Brösel - Schlagrahm

80.8

Supplement Fleisch 100g / **10.0**
a discrétion **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.



MENU TRADITIONELL

MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse - Saisongemüse - French-Dressing

RINDSRAGOUT - BERNER-ART

Rotweinsauce - Speck - Zwiebeln - 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

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

KALBSGESCHNETZELTES

Champignonsauce - Saisongemüse - Tagliatelle

TOBLERONE-MOUSSE

Rotwein-Zwetschgen - Fior di latte-Glace

67.8

VEGETARISCHES ANGEBOT

Saisonal vor dem Anlass 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.



SAISONALE HAUPTGÄNGE FRÜHLING

LAMMHÜFTLI ROSA GEBRATEN

Thymianjus - Grünspargel - Kartoffelnocken

43.8

MAISPOULARDENBRUST

Morchelsauce - Saisongemüse - Frühlingkartoffeln

37.8

GEBACKENES FREILANDEI (vegetarisch)

Miso-Hollandaise - Frühkartoffeln - Grünspargel

35.8

KARTOFFELGNOCKEN (vegetarisch)

Bärlauchrahmsauce - Ziegenkäse - Grünspargel - Zitronenapfel

34.8

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.



SAISONALE HAUPTGÄNGE SOMMER

SCHWEINEBAUCH - KNUSPRIG & NIEDERGEGART

Tomatensalsa-Ketchup - Gurken-Karotten-Kimchi - Couscous

37.8

KALBSSCHULTERBRATEN

Rosmarinjus - Zweierlei von der Erbse - Estragon-Griessschnitte

44.8

GERÖSTETER BLUMENKOHL (vegetarisch)

Miso-Mayonnaise - Salsa Verde - Zitronen-Panko - Couscous

32.8

FALAFEL - HAUSGEMACHT (vegetarisch)

Cherrytomaten-Peperoni-Chermoula - Joghurt - Ofen-Auberginen

33.8

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.



SAISONALE HAUPTGÄNGE

HERBST

HIRSCH ENTRECOTE - ROSA GEBRATEN

Cassisjus - Pastinaken und Rotkabis geröstet - Kartoffel-Pastinakenpüree

48.8

KALBSHAXE - GESCHMORT

Rotweinjus - Wurzelgemüse geröstet - Perlzwiebeln - Trüffelrisotto

46.8

RÖSTKÜRBIS-KARTOFFELVARIATION (vegetarisch)

Zitronenjoghurt - Miso-Karamell - Cashew Nuts Dukkah

33.8

KARTOFFELKNÖDEL - HAUSGEMACHT (vegetarisch)

Steinpilze - Sellerie - Schnittlauch

34.8

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.



SAISONALE HAUPTGÄNGE

WINTER

SCHWEINEBÄCKCHEN - GESCHMORT

Zimt & Sternanis - Koriander-Karotten - Safranpolenta

36.8

ENTENSCHENKEL - GESCHMORT

Portweinjus - Zwetschgen - Röstgemüse - Tagliatelle

39.8

OFENPASTINAKEN (vegetarisch)

Tonka-Sauce - Champignons - Topinambur - Kartoffelstampf

33.8

ROTKABIS GERÖSTET (vegetarisch)

Gorgonzolacreme - Haselnüsse - Majoranknödel

32.8

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.



UNSERE «PERFECT MATCH» WEINPAARE

DAS «HAUSWEIN-PAAR»

«K» Weiss 2022

49.5

Sauvignon Blanc

Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland / Österreich

Auserlesene Fruchtaromen von exotischen Früchten mit spritzigem und elegantem Abgang.

«K» Rot 2021

49.5

Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland / Österreich

Noten von Weichselkompott und Schokolade, fruchtbetont und würzig. Umrundet von saftigen Tanninen mit langem Abgang.

DAS «ITALIENER-PAAR»

Arneis Roero "Camestri" DOC 2023

49.5

Arneis

Marco Porello / Piemont / Italien

Dieser klassische Roero Arneis besticht durch seine wunderbare Frucht und seine Eleganz. Ein vielschichtiger, frischer Weisswein, der sich optimal zum Apéro eignet und ein breites Publikum anspricht.

Salice Salentino "Vigne delle Monache" DOC 2019

49.5

Negroamaro

Cantina Sampietrana / Apulien / Italien

Dieser tiefdunkler Salice Salentino Riserva aus 100 % Negroamaro – Trauben präsentiert sich mit kräftigen Fruchtaromen und einer angenehmen Würze in der Nase. Im Gaumen zeigt sich ein vollmundiger Körper und man erkennt intensive Sauerkircharomen. Durch die 12 Monate Barrique – Ausbau ist der Wein sehr weich und harmonisch, ohne dabei an Eleganz einzubüßen.



DAS «BERNER-PAAR»

Chasselas «Bärner Wy» AOC 2022

54.0

Chasselas

Weingut Hämmerli / Ins / Bern / Schweiz

Lindenblüten und Zitrusfrucht mit Eleganz und Geschmeidigkeit.

Schafiser Pinot Noir AOC 2020

54.0

Pinot Noir

Rebgut der Stadt Bern / La Neuveville / Bielersee / Schweiz

Dominierende Beeren Aromatik, abgerundete Tannine mit einem vollmundigen und fruchtigen Ausklang.

DAS «WALLISER-PAAR»

Petite Arvine «Séléné» AOC Valais 2022

58.0

Petite Arvine

Christian Crittin / St. Pierre de Clages / Chamoson / Wallis / Schweiz

Noten von Grapefruit und Rhabarber umrundet von Düften weisser Blüten. Elegant und stillvoll, sowie aromatisch mit mineralischen Anklängen.

Humagne Rouge AOC 2022

58.0

Humagne Rouge

Christian Crittin / St. Pierre de Clages / Chamoson / Wallis / Schweiz

Wilder rauherber Charakter mit schönem fruchtigem Aroma von Cassis.



TRAUBENSAFT ALKOHOLFREI

SCHWEIZ

Sauvignac Traubensaft

54.0

Sauvignac

Rebgut der Stadt Bern / Bern

Ausgeprägte Aromatik saftiger Gräser, reifem Apfel und Quitte, begleitet von sanfter Zitrusfrucht. Erfrischend am Gaumen mit viel Fruchtextrakt sowie spürbarer Restsüsse und einer subtilen Säure, gefolgt von einem appetitanregenden Ausklang.



WEISSWEINE

SCHWEIZ

7.5DL

Chasselas «Bärner Wy» AOC 2022

54.0

Chasselas

Weingut Hämmerli | Ins | Bern

Lindenblüten und Zitrusfrucht mit Eleganz und Geschmeidigkeit.

Zähringer Cuvée Blanc – Région les Trois Lacs 2022

56.0

Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland / Österreich

Florales und fruchtiges Bouquet mit Düften von exotischen Früchten und Erdbeeren. Viel Charme, so wie Frische mit einer leicht süsslichen Note.

Spiezer Sauvignier Gris AOC Thunersee 2023

Sauvignier Gris

Rebbau Spiez Genossenschaft | Spiez | Bern

56.0

Einladende aromatische Noten von Limette, grünem Apfel und exotischen Früchten. Animierend und frisch im Auftakt, begleitet von zarter Bitternote sowie leicht salziger Säure.

Cuvée la pleine lune No 3 2023

58.0

Chasselas, Petite Arvine, Sauvignon blanc

Christian Crittin & Urs Messerli | 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.

Petite Arvine «Séléné» AOC Valais 2022

58.0

Petite Arvine

Christian Crittin | St. Pierre de Clages | Chamoson | Wallis

Noten von Grapefruit und Rhabarber umrundet von Düften weisser Blüten. Elegant und stillvoll, sowie aromatisch mit mineralischen Anklängen.

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» Weiss 2022

49.5

Sauvignon Blanc
Günter und Regina Triebaumer | Rust | Burgenland

Auserlesene Fruchtaromen von exotischen Früchten mit spritzigem und elegantem Abgang.

FRANKREICH

Mâcon Chardonnay 2022

49.5

Chardonnay
Domaine Jean-Marc Boillot | Mâconnais | Côte d'Or

Der Mâcon Chardonnay strahlt mit viel Eleganz, Frische und beeindruckenden Nuancen des Holzes sowie der Mineralität.

ITALIEN

Arneis Roero "Camestri" DOC 2023

49.5

Arneis
Marco Porello / Piemont

Dieser klassische Roero Arneis besticht durch seine wunderbare Frucht und seine Eleganz. Ein vielschichtiger, frischer Weisswein, der sich optimal zum Apéro eignet und ein breites Publikum anspricht.

SPANIEN

Pita Verdejo Rueda DOC

49.5

Verdejo
Vinedos Verderrubi | Rueda

Aromen von getrockneter Aprikose, Honigmelone und exotischen Früchten. Trocken, ausgeprägt und elegant mit viel Frische.



ROSÉ WEINE

SCHWEIZ

7.5DL

Gertrud Rosé Wallis AOC 2023

54.0

Gamay, Pinot Noir
1/LAFFU | Wallis

Spritziger und erfrischender Sommerwein.

ÖSTERREICH

7.5DL

«K» Rosé

49.5

Blaufränkisch
Günter und Regina Triebaumer | Rust | Burgenland

Saftige Aromen von Pfirsich, Himbeere, Banane und Hagebuttenmus mit frischer Minze. Halbtrocken und von einer animierenden Säure unterstützt, begleitet von einem eleganten Schmelz, mit Frucht süsse.



ROTWEINE

ITALIEN

7.5DL

Salice Salentino "Vigne delle Monache" DOC 2019

49.5

Negroamaro

Cantina Sampietrana / Apulien / Italien

Dieser tiefdunkler Salice Salentino Riserva aus 100 % Negroamaro – Trauben präsentiert sich mit kräftigen Fruchtaromen und einer angenehmen Würze in der Nase. Im Gaumen zeigt sich ein vollmundiger Körper und man erkennt intensive Sauerkirscharomen. Durch die 12 Monate Barrique – Ausbau ist der Wein sehr weich und harmonisch, ohne dabei an Eleganz einzubüßen.

Le Volte dell'Ornellaia IGT 2021

59.0

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tenuta dell'Ornellaia / Bolgheri / Toskana

Ausdrucksstark, intensiv - fruchtbetont und frisch. Schwarze Früchte gepaart mit warmer Würze, raffiniert und elegant.

SPANIEN

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.

Embruix DOQ Priorat 2020

72.0

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Vall Llach / Priorat

Mediterranes Bouquet mit Brombeere, Sauerkirsche, Lavendel und Veilchen. Dynamisch mit schmelzenden Konturen, nobler und kraftvoller Abgang.



Hacienda el Ternero Crianza Selección DOCa Rioja 2015 **54.0**

Tempranillo

Hacienda el Ternero / Ternero / Rioja

Dunkle violette Farbe, mit Aromen von Veilchen und Kirsche. Feine Gewürznase mit leichten Nuancen von Tabak und Vanille im Hintergrund. Frisch und voll im Mund, an Karamell erinnernder Abgang.

Hacienda el Ternero Reserva DOCa Rioja 2015 **76.0**

Tempranillo, Mazuelo

Hacienda el Ternero / Ternero / Rioja

Weiche violette Farbe, in der Nase begeistern Düfte von Kirschen, Veilchen und anderen Blüten, umhüllt von einem Hauch Vanille. Geschmeidig im Mund, mit feiner und eleganter Struktur und einer erstaunend schönen Frische, mit einem sehr langen Finale.

PORTUGAL

Castello D'Alba Douro DOC Reserva 2021 **54.0**

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Rui Roboredo Madeira / Douro

Intensive und vielschichtige Aromatik von dunklen Beeren, Rosenblüten, reifer Pflaume und Veilchen, unterlegt mit würzigen Noten vom Fassausbau. Komplex, kraftvoll und doch elegant am Gaumen mit samtigem Tannin und fruchtbetontem, langanhaltendem Ausklang.

Castello D'Alba Douro DOC Grande Reserva 2018 **72.0**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah

Pago de Vallegarcia / Montes de Toledo

Süßwürzige Noten von Vanille und Karamell begleitet von einer schwarz fruchtigen Aromatik erinnernd an Brombeere und Veilchen, mit kernigem und vielschichtigem Tannin.

FACA VR Lisboa 2017 **79.0**

Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional

Quinta do Pinto & Urs Messerli / Lisboa

Präsente Früchte, Zartbitterschokolade und Tabak, mit viel Eleganz. Langer und intensiver Abgang mit leicht mineralischer Prägung.



SCHAUMWEINE

ÖSTERREICH

7.5DL

Rosé Ancestrale Österreichischer Pétillant Naturel 2022

54.0

Pinot Noir, Zweigelt
Familie Zull / Weinviertel

Erfrischend leicht mit knackiger Säure begleitet von feinen Düften von Himbeeren, Preiselbeeren und vielerlei roten Beeren. Feiner Schaum und langanhaltendes Prickeln.

ITALIEN

Prosecco DOC Dry «Tondo»

54.0

Glera
Paladin & Paladin / Venetien

Leicht aromatisch mit Noten von Apfel und weissen Blumen. Lebhaft mit ausgeglichener Säure und langanhaltender Perlage.

ARGENTINIEN

Chandon Garden Spritz

65.0

Chardonnay, Pinot Noir, Sémillon
Chandon / Mendoza

Dieser flaschenfertige Spritz ist lebendig und aromatisch, mit einer interessanten Kombination, aus süssen und bitteren Noten von Orangen, Kräutern und Gewürzen. Als Basiswein dient der Chandon Sparkling Brut, der mit einem speziellen Orangenbitterlikör verfeinert wird. Der fertige Spritz wird auf Eiswürfeln serviert und mit einer erfrischenden Scheibe Orange garniert.

GROSSFLASCHEN AUF VORBESTELLUNG

ÖSTERREICH

15DL

"K" Rot 2017

95.0

Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland

Aromen von Weichselkompott und Schokolade, fruchtbetont und würzig, mit langem Abgang.

SPANIEN

Hipperia DOP 2018

139.0

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.

PORTUGAL

FACA VR Lisboa 2017

152.0

Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional
Quinta do Pinto & Urs Messerli / Lisboa

Wundervolle Aromen dunkler Früchte, Zartbitterschokolade und Tabak, mit langem und mineralischem Abgang.

INFORMATIONEN ZU ANLÄSSEN UND VERANSTALTUNGEN

MINDESTKONSUMATION BANKETTE

0 - 40 Personen	Konsumation mindestens CHF 1'000.0
41 - 60 Personen	Konsumation mindestens CHF 2'000.0
61 - 80 Personen	Konsumation mindestens CHF 2'500.0
Ab 81 Personen	Konsumation mindestens CHF 2'500.0

KONZERT

Auf Anfrage

AUSSTELLUNGEN / MEHRTÄGIGE ANLÄSSE

Auf Anfrage

ZUSÄTZLICHE KOSTEN

Für die Nutzung des Empire-Saals berechnen wir für den Auf- & Abbau sowie die Reinigung eine Pauschale von CHF 500.00 pro Event.

GARDEROBENBETREUUNG

Wird bei Ihrem Anlass eine Garderobenbetreuung gewünscht, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Garderobenbetreuung CHF 35 / Stunde

NACHTZUSCHLAG

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 20 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

ÜBERZEITBEWILLIGUNG

Die regulären Öffnungszeiten unserer Location ist bis 00:30 Uhr. Möchten Sie Ihre Veranstaltung gerne verlängern?

Wir beantragen gerne eine Genehmigung zur Verlängerung der Öffnungszeit bis 03:30 Uhr für Sie, wofür eine Gebühr von CHF 50.00 anfällt. Bitte beachten Sie, dass alle Gäste bis spätestens 03:30 Uhr die Location verlassen müssen. Aus diesem Grund wird die letzte Runde um 03:00 Uhr serviert.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 30 pro Flasche (75 cl) verrechnet.

Für Spirituosen verrechnen wir CHF 60 pro Flasche (70 cl).

KUCHENGELD

Für selbst mitgebrachte Kuchen oder Torten verrechnen wir pro Person CHF 2.5 für das verwendete Besteck und Geschirr.

MATERIAL

Bei Konsumation von Speisen und Getränken im Äusseren Stand sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Für alle anderen Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung
Spezielle Tischwäsche

Weiterverrechnung der Kosten
Weiterverrechnung der Kosten

PFLANZEN



TECHNIK

1 Funkmikrofon (inkl. Verstärker)	CHF 160.0
3 Funkmikrofone (inkl. Verstärker)	CHF 300.0
Verstärker zur Übertragung von Ton (mit 2 Boxen)	CHF 80.0
Beamer (inkl. Kabel und Leinwand)	CHF 160.0
Leinwand pro Stück (2 Leinwände à 2 x 2m)	CHF 30.0
C. Bechstein-Konzertflügel (inkl. Stimmen)	CHF 380.0
DJ-Equipment	CHF 1'000.0
Bühne 2x2m	CHF 300.0
WLAN im ganzen Haus	GRATIS

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-Unternehmen 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.

