



Medienmitteilung vom 25. Juni 2019

Kulinarische Vielfalt im Casino Bern

Ivo Adam präsentiert die Restaurants im Casino Bern

Ab dem 5. September verwöhnt das Casino Bern seine Gäste mit einem Gastronomieangebot aus fünf eigenständigen Konzepten. Mit einer Mischung aus Tradition und Innovation wird das Casino Bern neue Massstäbe in der Berner Kultur-, Kulinarik- und Eventszene setzen. «Alles aus einer Hand» lautet die Devise des Gesellschaftshauses, das sich so als kultureller und gesellschaftlicher Treffpunkt positionieren will. Insgesamt bieten die Restaurants Platz für 263 Personen, an 365 Tagen von frühmorgens bis spätabends.

Im Bereich Kulinarik wird eine kreative Mischung aus Bodenständigem und Weltläufigem die unterschiedlichsten Bedürfnisse abdecken. Eine hohe Qualität von Speisen und Getränken sowie saisonale und regionale Produkte werden die Küche prägen. «Wir werden keinen Gourmettempel bauen, sondern eine offene Atmosphäre pflegen. Darin sind fünf eigenständige Gastronomie-Konzepte untergebracht, die von morgens bis abends die unterschiedlichsten Bedürfnisse abdecken. Das Casino Bern soll zu einem kulinarischen Treffpunkt für alle werden», erklärt Ivo Adam, Direktor des Casino Bern.

Kulinarik von früh bis spät

Bereits ab 07.00 Uhr lädt der Salon d'Or zum Verweilen ein. Kaffee trinken, Zeitung lesen und Frühstück am Vormittag, einen kleinen Lunch am Mittag und das Feierabendbier oder den Cocktail nach den Konzerten: Der Salon d'Or ist der gemütliche Begegnungsort direkt beim Casinoplatz im Erdgeschoss.

Direkt anschliessend an den Salon d'Or befindet sich die Bistrotbar, welche den fließenden Übergang zwischen Salon und Restaurant bildet. An der grossen Theke können die Gäste den Köchen beim Zubereiten der Gerichte über die Schultern blicken. Angeboten werden einfache Business-Lunches und Tagesteller und unkomplizierte Menüs am Abend.

Im östlichen Teil der Räumlichkeit befindet sich das Restaurant. Die offene Küche lässt den Blick in die Kochtöpfe zu, gegessen wird an Vierer- oder Sechsertischen, für grössere Gruppen steht ein Hochtisch bereit. Kulinarisch bietet das Restaurant bekannte Klassiker, stilvolle Nachtessen auf gehobenem Niveau und den idealen Rahmen für diskrete Mittagessen mit Geschäftskunden.

Ein Erlebnis der besonderen Art bieten Abendessen am Cheftisch. Am langen Hochtisch sitzend kann man das Handwerk des Kochs hautnah miterleben. Atsushi Hiraoka, ein Koch aus Japan, zaubert vor den Augen der maximal zwölf Gäste Sushi und fernöstliche Gerichte. Frischer geht es nicht.

Kontakt für Medien

Ivo Adam, Direktor | Casino Bern | +41 31 328 02 00 | ivo.adam@casinobern.ch

Anna Bähni, Verantwortliche Marketing & Kommunikation | Casino Bern | +41 79 760 08 40 | anna.baehni@casinobern.ch



Eine Institution der
**Burgergemeinde
Bern**

CASINO BERN | CASINOPLATZ 1 | 3011 BERN
+41 31 328 02 00 | INFO@CASINOBERN.CH | CASINOBERN.CH



Für Liebhaber der heimischen Küche steht ab dem Frühjahr 2020 ein ganz besonderer Tisch bereit. Der Zunfttisch steht direkt in der Küche und bietet einen intimen Rahmen für maximal vierzehn Personen. Auf den Teller kommen modern interpretierte Berner Gerichte der vergangenen Jahrhunderte und die Gäste erleben dazu eine dezente audiovisuelle Reise mit Filmprojektionen und Raumklang.

Die schönste Terrasse von Bern

Was sich kulinarisch im Innern des Casinos Bern abspielt, zieht sich auf der grossen Terrasse mit wunderschönem Ausblick weiter. Mit über 200 Sitzplätzen bietet der Aussenbereich vom Apéro über den Grill bis zum Fine-Dining dem Gast ein vielseitiges Angebot. Zusätzlich entsteht im östlichen Bereich eine grosszügige Lounge mit Platz für rund 50 Personen. Die Terrasse wird dank flexibler und mobiler Infrastruktur über die Sommermonate hinaus genutzt.

Neues im Event- und Kulturbereich

Nebst dem Restaurantbetrieb im Erdgeschoss des Hauses spielt die Gastronomie auch in den Bereichen Event und Kultur eine gewichtige Rolle. Von Bankettverpflegung über Aperitif und Stehdiner bis hin zur vollumfänglichen Verpflegung für Seminare und Tagungen ist die Casino-Küche für jeden Wunsch gerüstet. Auch die Verpflegung der Konzertbesucher wird ausgebaut. Zusätzlich zu den Pausenbars im Erdgeschoss werden neu auch mobile Verkäufer und Barangebote im Obergeschoss für die Zwischenverpflegung sorgen. An der Schnittstelle zwischen Gastronomie und Kultur entstehen sogar eigenständige Formate wie Dinner-Vorstellungen, eine grosse Varieté und eine Tavolata. Immer auf der Suche nach Synergien.

Spitzenköche im Casino Bern

Ivo Adam hat für die Restaurants ein erfahrenes Team zusammengestellt. Er selbst wird seine Handschrift sichtbar machen, den «Frontbetrieb» jedoch vollständig in die Hände seines Teams legen. Florian Bettschen übernimmt als Küchendirektor die Verantwortung für die verschiedenen Konzepte und führt die Brigade. Als Küchenchef für das Restaurant im Casino Bern hat Adam seinen langjährigen Weggefährten Adrian Bürki nach Bern geholt. Bereits in Ascona (Seven) und in Zermatt (After Seven Zermatt) vertrat und entwickelte er als Küchenchef die Ideen von Ivo Adam. Als Küchenchef für die Bistrobar konnte Dave Wälti gewonnen werden. Der junge Spitzenkoch wirkte zuletzt in der Eisblume Worb. Nebst dem Leitungsteam werden rund 30 Personen in der Küche und ebenso viele im Service tätig sein.

Die Gastgeber der Restaurants

Für die Leitung der Gastronomie und Restauration konnte man Simon Hess und Agrippino Stum gewinnen. Beide vereinen eine Weinkompetenz, die dem Casino helfen wird, nicht nur kulturelle und küchentechnische Akzente für Bern zu setzen, sondern auch önologische. Direktor Adam ist froh, dass er die beiden überzeugen konnte, die Gastronomie und Restauration im Casino mitzugestalten. «Hess ist ein sehr begabter Personalentwickler, Einkäufer und Kommunikator. Stum ist eine stadtbekannt Serviceperson in Bern und sehr erfahren», führt Adam aus.

Kontakt für Medien

Ivo Adam, Direktor | Casino Bern | +41 31 328 02 00 | ivo.adam@casinobern.ch

Anna Bähni, Verantwortliche Marketing & Kommunikation | Casino Bern | +41 79 760 08 40 | anna.baehni@casinobern.ch



Eine Institution der
Burggemeinde
Bern

CASINO BERN | CASINOPLATZ 1 | 3011 BERN
+41 31 328 02 00 | INFO@CASINOBERN.CH | CASINOBERN.CH

Facts & Figures Kulinarik Casino Bern

Salon d'Or

Anzahl Plätze	65 Plätze
Angebot:	Frühstück, Mittagsangebot, Snack-Angebot, Cocktailbar
Öffnungszeiten	Mo – Fr 07.00 – 02.00 Uhr, Sa – So 09.00 – 02.00 Uhr
Servicezeiten	Mo – Fr 07.00 – 02.00 Uhr, Sa – So 09.00 – 02.00 Uhr

Es werden keine Reservationen angenommen.

Bistrobar

Anzahl Plätze	46 Plätze
Angebot	Mittagsangebot, kleine Karte, Wein, unverfälschte, puristische Regionalküche
Öffnungszeiten	Mo – So 11.30 – 24.00 Uhr
Servicezeiten	Mo – So 11.30 – 22.00 Uhr

Reservationen ab sofort via casinobern.ch

Restaurant

Anzahl Plätze	126 Plätze
Angebot	Mediterranes-französisches Restaurant, Grill, Wein, Sonntagsbrunch
Öffnungszeiten	Mo – Fr 11.30 – 14.30 Uhr / 18.00 – 23.30 Uhr / So 11.30 – 23.30 Uhr
Servicezeiten	Mo – Fr 11.30 – 14.00 Uhr / 18.00 – 22.00 Uhr Sa – So 11.30 – 14.30 Uhr / 18.00 – 22.00 Uhr

Monatlicher Sonntagsbrunch.

Reservationen ab sofort via casinobern.ch

Chefstisch

Anzahl Plätze	12 Plätze
Angebot	Japanische und fernöstliche Spezialitäten
Öffnungszeiten	Di – Sa 12.00 – 14.30 Uhr / 18.00 – 22.00 Uhr
Servicezeiten	Di – Sa 12.00 – 14.00 Uhr / 18.00 – 22.00 Uhr

Sonntag und Montag geschlossen (für Gruppen à la Carte möglich).

Zunfttisch

Anzahl Plätze	14 Plätze
Angebot	Berner Gerichte der vergangenen Jahrhunderte
Öffnungszeiten	Gemäss Restaurant
Servicezeiten	Gemäss Restaurant

Gruppenreservationen ab Frühling 2020 möglich.

Kontakt für Medien

Ivo Adam, Direktor | Casino Bern | +41 31 328 02 00 | ivo.adam@casinobern.ch

Anna Bähni, Verantwortliche Marketing & Kommunikation | Casino Bern | +41 79 760 08 40 | anna.baehni@casinobern.ch