

INFORMATIONEN ZUM ESSERLEBNIS ZUNFTTISCH

Am Zunfttisch erwarten Sie verblüffende Geschichten und vergnügliche Anekdoten aus dem letzten halben Jahrtausend der Schweiz, des Stadtstaates Bern und des Kantons – immer mit dem Blick aufs Kulinarische, auf das Essen und das Trinken. Sie sitzen am Zunfttisch aber nicht im Geschichtsunterricht, sondern machen eine multimediale und multisensorische Zeitreise: Das neugängige Menü basiert auf historischen Rezepturen und Rohprodukten, deren ursprüngliche Verwendung vom Spitzenkochteam rund um Ivo Adam neu interpretiert werden.

Damit Sie sich den Ablauf des Esserlebnisses besser vorstellen können, sind untenstehend bereits einige Antworten auf häufig gestellte Fragen vermerkt. Wir bitten Sie, diese vorgängig aufmerksam durchzulesen und wünschen Ihnen bereits jetzt viel Vergnügen beim einmaligen Erlebnis.

Was Sie vorgängig wissen sollten

Wie viele Gänge gibt es?

Es erwarten Sie 9 Gänge (exkl. Apéro). Die Gänge sind aufgeteilt in: Gemüse, Fisch, Zwiebel, Geflügel, kalte Erfrischung, Fleisch (kalt), Fleisch (Hauptgang), Käse und Dessert.

Gibt es eine vegetarische und vegane Variante? Kann man Gänge austauschen?

Sie können zwischen folgenden Menüvarianten wählen:

- Fleisch und Fisch
- Nur Fisch
- Komplett vegetarisch

Wir bitten Sie, die Menüwünsche vorgängig bekanntzugeben. Es können keine einzelnen Gänge oder Lebensmittel ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie, dass ebenfalls keine Rücksicht auf andere Ernährungsprinzipien, vegane Alternativen oder Allergien genommen werden kann. Die Berner Gerichte aus den letzten 500 Jahren sind nicht darauf ausgelegt. Bei Bedarf informieren wir Sie jedoch gerne über die einzelnen Inhaltsstoffe der Gerichte.

Was gibt es zu trinken?

Die Gänge werden mit einer Weinbegleitung serviert - insgesamt sechs Weine und ein Schaumwein. Es sind weder halbe Weinbegleitungen, Offenausgang, Einzelgläser noch Flaschenweine à la carte erhältlich. Falls Sie keinen Wein wünschen, servieren wir Ihnen eine abgestimmte, nicht-alkoholische Getränkebegleitung. Ein Wechsel während des Erlebnisses zwischen Wein- und alternativer Getränkebegleitung ist nicht möglich. Wir servieren fortlaufend Mineralwasser ohne Kohlensäure. Falls Sie Wasser mit Kohlensäure bevorzugen, können Sie dies dem Servicepersonal vor Ort mitteilen.

Es gibt keinen Kaffee am Tisch nach dem Essen. Warum das?

Sie können nach der Reise Kaffee trinken, allerdings in einem anderen Gastronomiebereich des Casinos (Zum Beispiel im Salon d'Or oder auf der Terrasse). Da lässt es sich gemütlich über das Erlebte diskutieren und den Abend mit Kaffee, Tee oder Digestif ausklingen lassen. Der Zunfttisch ist im Küchenbereich des Casinos und wird nach dem Dessert und dem Abspann bereits wieder für den nächsten Einsatz vorbereitet. Der Kaffee oder Tee nach dem Esserlebnis ist im Preis inkludiert, weitere Konsumationen werden zusätzlich verrechnet.

Es gäbe auch kein Brot zum Essen?

Ja, das stimmt.

Das scheint alles ziemlich eng getaktet – gibt es auch Möglichkeiten, sich zu unterhalten?

Zweimal, ja. Das Esserlebnis ist genau getaktet. Projektionen, Weinpräsentationen, Gerichte auf den Punkt servieren – dahinter steckt ein genaues Timing. Entsprechend bitten wir Sie, die zeitlichen Vorgaben zu respektieren (Stellen Sie sich eine Art Theater mit einer Pause in der Mitte der Vorstellung vor. Aber Sie können beruhigt sein: Es ist kein Gehetze, der Genuss hat trotz Erzählungen und Geschichten erste Priorität. Aber, es gibt immer wieder Momente, in denen Sie sich austauschen können. Zwischen den Gängen und in der Pause.

In welcher Sprache wird das Erlebnis präsentiert?

Der Abend findet in Schweizerdeutscher Sprache statt, der eingeblendete Text auf dem Tisch ist in Deutsch. Auf Wunsch stellen wir Transkripte in Englisch, Französisch und Deutsch zur Verfügung.

Darf ich während dem Essen fotografieren oder filmen?

Ja, klar. Falls Sie ihre Bilder in den sozialen Medien posten, versehen Sie sie bitte mit #zunfttisch und @casinobern.

Kann ich die Projektionen auch nach dem Essen nochmals anschauen?

Nein, die Geschichten werden in audiovisueller Form nur am Tisch gezeigt. Das gleichnamige Buch «Am Zunfttisch» allerdings beinhaltet nicht nur alle Rezepte der servierten Gänge, sondern auch die Geschichten und sehr viel mehr Spannendes rund um Essen und Trinken im alten Bern.

Ist das Buch zum Esserlebnis im Preis inbegriffen?

Sie erhalten als Besuchende/r des Tisches eine Vergünstigung auf das Buch: CHF 49 anstatt CHF 69. Das Buch kann direkt vor Ort erworben werden.