



BANKETTDOKUMENTATION

Schweizer Küche in historischem
Ambiente mitten in der Altstadt Bern.



Hochzeiten, Firmenanlässe,
Apéros, Kulturabende, usw.

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 ASG Bern GmbH den Klötzlikeller als traditionelles Berner Restaurant.

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

Das Unternehmen betreibt neben dem Klötzlikeller auch das Restaurant kramer in der Berner Altstadt.

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

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

ASG Bern 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 (pasteurisiert) - Feigensenf

16.8



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 - Diemtigter Rohmilch-Hobelkäse
 Ziegen-Frischkäse (pasteurisiert) - Feigen-Senf

Diemtigter Rohmilch-Hobelkäse 17.8

Trockenfleisch & Käse 32.8
 Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten
 Rohmilch-Käse aus der Chäshütte Bern

Antipasti 20.8
 Oliven - Trockentomaten
 Balsamico-Champignons

Gemischt 36.8
 Trockenfleisch-Spezialitäten - Rohmilch-Käse - Antipasti



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



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



MENU ALTSTADT

RÖSTGEMÜSESALAT

Feta - Wurzelgemüse - Koriander - Limetten - Sesamöl - Ingwer

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce - Saisongemüse - Taglierini

CREMÈ BRÛLÉE

Tonkabohne - Exotischer Fruchtsalat
Mango-Sorbet

69.8



MENU ZÄHRINGER

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Bernaise - Saisongemüse - Kartoffelcroquetten

DESSERT-VARIATION

Crème - Gebäck - gefrorenes

76.8



MENU TRADITIONELL

MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse
Saisongemüse - French-Dressing

SUURE MOCKE

Rindssauerbraten - Gewürzapfeljus
Mandelsplitter - Saisongemüse - Kartoffelstock

GEBRANNTÉ-CRÈME

Meringue Brösel - Schlagrahm

59.8



MENU CLASSIC

SAISONALE CREMESUPPE

Erfrischend - leicht

KALBSGESCHNETZELTES

Champignonsauce - Saisongemüse - Tagliatelle

TOBLERONE-MOUSSE

Rotwein-Zwetschgen - Fior di latte-Glace

67.8



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



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.



WEISSWEIN

SCHWEIZ

7.5DL

Chardonnay Schafiser Bielersee AOC

2024

49.5

Chardonnay

Rebgut der Stadt Bern | Bielersee | Bern | Schweiz

Angenehme Reife, blumig und vollmundig, klassischer Chardonnay

Chasselas Bern AOC

2024

54.0

Chasselas

Weingut Hämmerli | Ins | Bern

Lindenblüten und Zitrusfrucht Aromen, ruhig und rund

Krütergarten Blanc «Krü» AOC

2024

54.0

Kerner, Müller-Thurgau, Johanniter, Solaris

8274 Weinbau AG | Zürich

Ausgeprägte Fruchtaromen, wirkt aber noch einen Zacken frischer und knackiger.
Ein ausgezeichnete Apéro-Wein und Essensbegleiter

Petite Arvine AOC

2024

58.0

Petite Arvine

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

Grapefruit und Rhabarber - elegant, stilvoll - aromatisch und mineralisch

Riesling x Sylvaner AOC

2024

54.0

Riesling Silvaner

Markus Stäger | Maienfeld | Graubünden

Leicht süsser Auftakt - gelbe Früchte und Pfefferminz – mineralisch



ÖSTERREICH

7.5DL

«K» Trie weiss

2023

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 – integrierte Säurestruktur und salzige Mineralik

FRANKREICH

Jurançon Sec «Chant des Vignes» AC

2021

49.8

Camaralet, Gros Manseng

Domaine Cauhapé | Jurançon | Frankreich

Trocken ausgebaut mit einem intensiven Bouquet von Grapefruit und anderen Zitrusfrüchten, kombiniert mit Noten von Walnuss, Pfirsich und Lindenblüte. Kräftig im Ansatz, herrlich frisch, voll im Gaumen mit einem langen Finale

ROSÉ

ÖSTERREICH

«K» Trie rosé

2023

49.5

Blaufränkisch Reserve

Günter & Regina Triebaumer | Burgenland

Viel Beerenfrucht und frisch – elegant und kraftvoll



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

7.5DL

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

2023

58.0

Gamaret

Rebgut der Stadt Bern | Bielersee

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

Humagne Rouge AOC

2023

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 prestigio No 2 DOC

2020

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

2022

49.5

Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Günter und Regina Triebaumer | Burgenland

Weichselkompott, 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

Château Capbern AOC

2018

75.0

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Château Capbern | St. Estèphe | Bordeaux

Aromatik von roten Früchten und schwarzer Schokolade,
begleitet von einer floralen Note mit viel Schmelz



ITALIEN

Barolo DOC

2016

98.0

Nebbiolo

Azienda Agricola Virna | Piemont

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

Orsolino DOC Barbera d'Asti

2023

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

2021

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

2022

59.5

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tenuta dell'Ornellaia | Toskana

Ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch - warme Würze und zugänglich



SPANIEN

7.5DL

Petit Hipperia

2022

54.0

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

Pago de Vallegarcia | Vino de la Tierra Castilla

Aromen von schwarzer Kirsche, Caramel und Kaffee, kräuterwürzige Noten und Tabak –
weich und elegant

Hipperia

2022

74.0

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Pago de Vallegarcia | Vino de la Tierra Castilla

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

PORTUGAL

Faquinha mille vins Selection

2020

54.0

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

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

Colheita

2020

54.0

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousã
Quinta do Couquinho | Douro | Portugal

Eine wunderbare Kombination aus drei einheimischen Traubensorten,
elegant und finessenreich – Aromatik nach roten Früchten und das Holz ist dezent und gut eingebunden

FACA VR Lisboa

2017

79.0

Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional
Quinta do Pinto & Urs Messerli | Lisbo

Dunkle Beeren, leichte Rauchnote und trockene Kräuter –
Präsente Früchte, Zartbitterschokolade und Tabak, mit viel Eleganz
Langer und intensiver Abgang mit leicht mineralischer Prägung



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

7.5DL

Le Serre Nuove DOC

2019

110.0

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

Caiarossa IGT Toscana

2018

98.0

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Syrah, Sangiovese, Alicante Bouschet
TCaiarossa | Toscana
Aromen von Holunder und Sauerkirschen, begleitet von würzigen Noten erinnernd an Zimt, Brotrinde,
Schokolade, Pfeffer, Lakritz und Tabak. Körpervoll am Gaumen mit kräftiger Säure, kernigen Gerbstoffen
sowie leicht adstringierend, mit wunderbar langem und fruchtbetontem Ausklang

SPANIEN

7.5DL

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

FRANKREICH

7.5DL

Château Gruaud Larose 2ème Grand Cru Classé

2019

128.0

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Château Gruaud Larose | St. Julien | Bordeaux
Umwerfende Aromen von reifen Brombeere, Cassis und Vanille.
Begleitet von vollmundigen Tanninen mit langem und intensivem Abgang

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.

30DL

"K" Trie rot

2017

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

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

Dunkle Beeren, Rosmarin und Tabak - komplex, würzig und tiefgründig — intensiv, elegant mit einem kraftvollen Körper

PORTUGAL

FACA VR Lisboa

2017

136.0

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

Dunkle Beeren, leichte Rauchnote und trockene Kräuter — Präsenze Früchte, Zartbitterschokolade und Tabak, mit viel Eleganz
Langer und intensiver Abgang mit leicht mineralischer Prägung

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 ASG Bern 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 ASG Bern GmbH verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ASG Bern 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 ASG Bern GmbH bedürfen der vorherigen Zustimmung der ASG Bern 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 ASG Bern GmbH haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ASG Bern GmbH verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ASG Bern GmbH jede Haftung aus.

8. Nachtzuschlag Mitarbeitende

Ab 00.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Zuschlag von CHF 45.00 pro Stunde. Es werden nur volle Stunden verrechnet.

Überzeitbewilligung ab 00.30 - 3.00 Uhr pauschal CHF 50.00.

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 ASG Bern 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 ASG Bern 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 ASG Bern GmbH

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung ist die ASG Bern GmbH berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ASG Bern 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 Klötzlikeller 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 Umsatzgebühren 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 Recht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Bern.

