



**uma**

TOWER RESTAURANT

**EVENTS**

# Herzlich Willkommen im Uma Tower Restaurant

## Philosophie

Shareable (engl.: teilbar) 2

Regional 2

## Apéritif

Apéritif Häppchen 3

## Specials

Chef's Table 5

## Saisonale Menüs

Frühling (April bis Mai) 6 - 8

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

Sommer (Juni bis September) 9 - 11

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

Herbst (Oktober bis Dezember) 12 - 14

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

Winter (Januar bis März) 15 - 17

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

## Weinempfehlungen

Unsere Lieblingsweine 18

## Seminarmöglichkeiten

Eckdaten 19

Packages 20

## Räumlichkeiten

Bantiger 21

Board Room 21

Terrasse 21

Rahmenbedingungen 22

Was Sie wissen sollten

# Philosophie

## SHAREABLE

All unsere Gerichte sind «Shareables», zum Teilen also. Wir verzichten dabei auf die klassische Unterteilung nach Vorspeise und Hauptgang, wir geben auch keine Reihenfolge vor. Sie können einzeln oder gemeinsam bestellen, es stehen Ihnen sowohl grosse als auch kleine Portionen zur Auswahl und Sie bestimmen die Reihenfolge. Shareables bieten wir ab 2 bis und mit 24 Personen an.

## REGIONAL

Für die besten Gerichte braucht es auch die besten Zutaten. Unser Fleisch stammt grösstenteils von Tieren aus der Region, das Brot vom Bäcker aus der Stadt, das Gemüse und die Beilagen vom lokalen Partner. Wir legen grossen Wert auf langjährige und enge Partnerschaften mit unseren Lieferanten.

## À LA CARTE BESTELLUNG FÜR GRUPPEN

Aus organisatorischen Gründen bieten wir unser à la carte Angebot bis zu 13 Personen an, ab 14 Personen empfehlen wir wärmstens ein einheitliches Menü, damit wir einen reibungslosen Service garantieren können. Wir haben saisonal wechselnde Menüs. Lassen Sie sich durch unsere Menüvielfalt inspirieren!



# Apéro

## GENIESSEN SIE VIELFALT

Starten oder enden Sie Ihre Veranstaltung genüsslich mit einem Apéro Ihrer Wahl.

### Apéro Riche

**Apéro Riche** CHF 52.-

Vegetarische Tortilla  
Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme  
Tartelette / Lachs / Sauerrahm  
Rindstatar / Eigelb / Haselnuss  
Saisonale kalte oder warme Suppe  
Mini-Käseschnitten  
Pouletknusperli / Hausketchup  
Meatballs / Pikante Tomatensauce  
Schmorpraline / Lauch / Kartoffel  
Saisonale hausgemachte Pasta

Geme möchten wir Sie darauf Hinweisen, dass unsere Apéro Riche Auswahl als vollwertige Mahlzeit gilt.

### Apéro Simple

**Apéro I** CHF 40.-

Vegetarische Tortilla  
Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme  
Rindstatar / Eigelb / Haselnuss  
Mini-Käseschnitten  
Pouletknusperli / Hausketchup  
Meatballs / Pikante Tomatensauce  
Saisonale hausgemachte Pasta

Geme möchten wir Sie darauf Hinweisen, dass unsere Apéro Simple Auswahl als vollwertige Mahlzeit gilt.

**Apéro II** CHF 30.-

Vegetarische Tortilla  
Marinierte Oliven  
Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme  
Tartelette / Lachs / Sauerrahm  
Mini-Käseschnitten

**Apéro III** CHF 15.-

Vegetarische Tortilla  
Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme  
Mini-Käseschnitten



# Specials

## CHEF'S TABLE

Eine Leidenschaft für gutes Essen, das Uma bietet exquisite Küche zum Teilen in einer einzigartigen Umgebung.

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmack und Raffinesse!

Unser Chef's Table bietet Ihnen nicht nur ein aussergewöhnliches Degustationsmenü, sondern auch die einmalige Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen unserer Gastronomieküche zu werfen.

Der Chef's Table beinhaltet ein 5-Gänge-Menü, zahlreiche Petite-Überraschungen unseres Chef de Cuisine sowie Apéro, Mineralwasser und Kaffee.

Exquisites 5-Gang-Menü

- Buchbar für 2-4 Personen
- inklusive ein Glas Schaumwein als Aperitif, Mineralwasser und Kaffee
- CHF 120.00 pro Person



# Saisonale Menüs

## GENIESSEN SIE FRISCHE

Eine wichtige Konstante bleibt: Der Fokus liegt im Uma auf einer modernen, regionalen und saisonalen Küche.

## FRÜHLING

April bis Mai

Klassisch als Tellergericht serviert

### Lunch

#### Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Kartoffelgratin / Rüeblì

#### Lunch II

CHF 59.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Spargel

—

Crème Brûlée / Vanille / Schokoladencrumble

#### Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

—

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Spargel / Morcheln

## FRÜHLING

April bis Mai

Klassisch als Tellergericht serviert

### Dinner

#### Dinner I

CHF 67.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Spargel

—

Cheesecake / Erdbeeren / Minze

#### Dinner II

CHF 68.-

Spargelmousse / Erbsen / Rüebl

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Getreideriegel / Mairübe

—

Panna Cotta / Rhabarber / Schokolade

#### Dinner III

CHF 79.-

Lachstatar / Sauerrahm / Limette

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Frühlingsgemüse

—

Crème Brûlée / Tonkabohne / Granatapfel

#### Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Spargelmousse / Erbsen / Rüebl

—

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Frühlingsgemüse / Morcheln

—

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

#### Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

## FRÜHLING

April bis Mai

### Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne für bis zu 24 Personen.

#### Dinner IV

CHF 92.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

---

Duo vom Kalb (Edelstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Frühlingsgemüse

Zander / Spargel / Morcheln

---

Crème Brûlée / Tonkbohne / Granatapfel

Schnitte von Erdbeere, Rhabarber & Pistazien

#### Dinner V

CHF 112.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

Gebeizter Lachs / Sauerrahm / Limette

---

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Zander / Spargel / Morcheln

---

Duo vom Kalb (Edelstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Frühlingsgemüse

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Frühlingszwiebeln

---

Crème Brûlée / Tonkbohne / Granatapfel

Schnitte von Erdbeere, Rhabarber & Pistazien

## SOMMER

Juni bis September

Klassisch als Tellergericht serviert

### Lunch

#### Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

---

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Kartoffelgratin / Sellerie

#### Lunch II

CHF 59.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

---

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Ratatouille

---

Crème Brûlée / Vanille / Schokoladencrumble

#### Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

---

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Tomaten / Sbrinz / Zucchetti



## SOMMER

Juni bis September

Klassisch als Tellergericht serviert

### Dinner

#### Dinner I

CHF 67.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

---

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Ratatouille

---

American Cheesecake im Glas / Waldbeeren / Minze

#### Dinner II

CHF 68.-

Artischockenmousse / Zitrone / Minze

---

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Getreideriegel / Speckbohnen

---

Panna Cotta / Schokolade / Aprikose

#### Dinner III

CHF 79.-

Lachstatar / Sauerrahm / Limette

---

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Sommergemüse

---

Crème Brûlée / Tonkabohne / Brombeere

#### Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Artischockenmousse / Zitrone / Minze

---

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Sommergemüse / Basilikum

---

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

**Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht**

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

## SOMMER

Juni bis September

### Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne, für bis zu 24 Personen.

#### Dinner IV

CHF 92.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Sommergemüse

Zander / Zucchini / Salbei / Tomaten

—

Crème Brûlée / Tonkbohne / Brombeere

Schnitte von Aprikose, Haselnuss, Kaffee

#### Dinner V

CHF 112.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

Artischockenmousse / Zitrone / Minze

—

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Zander / Zucchini / Salbei / Tomaten

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Sommergemüse

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Ratatouille

—

Crème Brûlée / Tonkbohne / Brombeere

Schnitte von Aprikose, Haselnuss, Kaffee

## HERBST

Oktober bis Dezember

Klassisch als Tellergericht serviert

### Lunch

#### Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

---

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Bratkartoffeln / Rüeblen / Rosmarinjus

#### Lunch II

CHF 59.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

---

Coq au Vin / knusprige Polenta Würfel / Pastinakengemüse / Schmorsauce

Auf Wunsch auch mit sautierter Alpstein-Pouletbrust und Portweinjus erhältlich (nur eine Variante pro Gruppe).

---

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

#### Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

---

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Wirz / Waldpilze

---

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble



## HERBST

Oktober bis Dezember

Klassisch als Tellergericht serviert

### Dinner

#### Dinner I

CHF 67.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

---

Coq au Vin / knusprige Polenta Würfel / Pastinakengemüse / Schmorsauce

Auf Wunsch auch mit sautierter Alpstein-Pouletbrust und Portweinjus erhältlich (nur eine Variante pro Gruppe).

---

Lauwarmes Schokoladenküchlein / Waldbeeren / Sauerrahm

#### Dinner II

CHF 68.-

Kürbismousse / Frischkäse / Pumpernickel

---

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Laugenknödel / Sellerie / Portwein-Schalotten / Rosmarinjus

---

Lauwarmer Apfelkuchen / Vanilleglacé / Calvados-Schaum

#### Dinner III

CHF 79.-

Lachsmosaik / Sauerrahm / Limette

---

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Herbstgemüse / Thymianjus

---

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

#### Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Kürbismousse / Frischkäse / Pumpernickel

---

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Wirz / Waldpilze

---

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

**Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht**

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

## HERBST

Oktober bis Dezember

### Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne, für bis zu 24 Personen.

#### Dinner IV

CHF 92.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

---

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Herbstgemüse

Zander / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

---

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

Lauwarmer Apfelkuchen / Vanilleglacé / Calvados-Schaum

#### Dinner V

CHF 112.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

Kürbismousse / Frischkäse / Pumpernickel

---

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Zander / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

---

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Herbstgemüse

Coq au Vin / knusprige Polenta Würfel / Pastinakengemüse / Schmorsauce

Auf Wunsch auch mit sautierter Alpstein-Pouletbrust und Portweinjus erhältlich (nur eine Variante pro Gruppe).

---

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

Lauwarmes Schokoladenküchlein / Waldbeeren / Sauerrahm

## WINTER

Januar bis März

Klassisch als Tellergericht serviert

### Lunch

#### Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

---

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Annakartoffeln / Pastinake

#### Lunch II

CHF 59.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

---

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Kürbis

---

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

#### Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

---

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Steinpilze / Berner Küssli



## WINTER

Januar bis März

Klassisch als Tellergericht serviert

### Dinner

#### Dinner I

CHF 67.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Kürbis

—

Apfel / Zimt / Doppelrahm

#### Dinner II

CHF 68.-

Rüeblimousse / Ingwer / Frischkäse

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Annakartoffeln / Rüeblli

—

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

#### Dinner III

CHF 79.-

Lachstatar / Sauerrahm / Limette

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Pastinake

—

Crème Brûlée / Zitrone / Hagebutte

#### Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Rüeblimousse / Ingwer / Frischkäse

—

Casarecce-Pasta / Steinpilze / Berner Küssli

—

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

#### Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

## WINTER

Januar bis März

### Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne, für bis zu 24 Personen.

#### Dinner IV

CHF 92.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

---

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Pastinake

Heilbutt / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

---

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

Apfel / Zimt / Doppelrahm

#### Dinner V

CHF 112.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

Rüebli mousse / Ingwer / Frischkäse

---

Heilbutt / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

---

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Pastinake

Ribelmispoulet / knusprige Polenta / Kürbis

---

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

Apfel / Zimt / Doppelrahm

# Weinempfehlungen

## GEBEN SIE IHREM ANLASS DIE ENTSPRECHENDE NOTE

«... der Blick über die Stadt – hin zu den Bergen und Seen. »

Unsere Inspiration - Die Schweizer Regionen sind die Heimat einiger der spannendsten Weine Europas. Mit viel Liebe zum Detail haben wir für Sie eine abwechslungsreiche Empfehlung mit unseren Lieblingsweinen zusammengestellt mit ganz eigenen Charakteren.

Wir haben uns für Weine entschieden, hinter denen wir stehen können. Weil die Philosophie vom Produzenten bis hin zum Herstellungsverfahren auch unsere sein könnte.

Weil wir uns bei jedem Schluck aufs Neue in jeden einzelnen Charakter verliebt haben. Wir haben uns für Weine entschieden, die zur einzigartigen und modernen Küche im Uma passen.

Wir legen Wert auf hochkarätige Produzenten mit grossen Ergebnissen und terroirbetonten Weinen.

Jeder Wein trägt seine eigene Geschichte ins Glas und erzählt vom Winzer, dessen Geschick im Rebberg und der Liebe zu seinen Reben.

### WEINGUT KREBS & STEINER BIELERSEE

|   |      |    |
|---|------|----|
| <b>Cuvée Deux Terres</b><br>Pinot Noir, Chardonnay   komplex, strukturiert, strahlend | 2023 | 78 |
| <b>Steiner Summerode</b><br>Sauvignon blanc   frisch, fruchtig, mineralisch, rund     | 2020 | 79 |
| <b>Krebs Alte Reben</b><br>Pinot Noir   Holz, Sauerkirsche, saftig, Balance           | 2017 | 82 |

### WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI ADANK GRAUBÜNDEN

|  |      |    |
|--|------|----|
| <b>Adank's Brut</b><br>Pinot Noir   fruchtig, feine Mousse, harmonisch, handgerüttelt  | 2016 | 98 |
| <b>Fläscher Chardonnay</b><br>Barrique, kraftvoll, mineralisch, Pain grillé, Haselnuss | 2020 | 98 |
| <b>Fläscher Pinot Noir Barrique</b><br>Holz, Röstaromen, Schwarzkirsche                | 2019 | 92 |

### LES DOMAINES ROUVINEZ WALLIS

|  |      |    |
|--|------|----|
| <b>La Trémaille</b><br>Petite Arvine, Chardonnay   Exotische Früchte, saftig, Holz, geröstete Haselnüsse     | 2020 | 68 |
| <b>Coeur de Domaine rouge</b><br>Cornalin, Humagne, Syrah   Sauerkirsche, geschmeidig, harmonisch, anhaltend | 2020 | 86 |

# Seminarmöglichkeiten

## ECKDATEN

|                                |   |  |                  |
|--------------------------------|---|--|------------------|
| <b>Räumlichkeiten</b>          | Boardroom / maximal 12 Personen<br>Blocktisch<br>Saal Bantiger / maximal 35 Personen /<br>verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten                                   |  |                  |
| <b>Ausstattung</b>             | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Flipchart</li><li>▪ Pinwand</li><li>▪ Moderationskoffer</li><li>▪ W-Lan</li><li>▪ grosser TV-Screen</li></ul>             | inkludiert<br>inkludiert<br>inkludiert<br>inkludiert<br>inkludiert |                  |
| <b>Raummiete Boardroom</b>     | Tagespauschale<br>1/2 Tagespauschale  | CHF<br>CHF   | 400.00<br>300.00 |
| <b>Raummiete Saal Bantiger</b> | Tagespauschale<br>1/2 Tagespauschale  | CHF<br>CHF   | 600.00<br>500.00 |
| <b>Parking</b>                 | Parkplätze in der Tiefgarage mit direktem Zugang vorhanden<br>Ausfahrtsticket im Restaurant erhältlich<br>halber Tag (bis 4 Stunden)<br>ganzer Tag (ab 4 Stunden) | CHF<br>CHF   | 5.00<br>8.00     |



## SEMINARPACKAGES

### Variante 1 ohne Mittagessen

Während der Sitzung:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Während der Pause:

Kaffee, Orangensaft

Gipfeli, Brioche & saisonale Früchte

(morgens)

Kleine süsse Köstlichkeiten

(nachmittags)

**CHF 20.00 pro Person**

### Variante 2 mit Business-Lunch

Während der Sitzung:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Während der Pause:

Kaffee, Orangensaft,

Gipfeli, Brioche & saisonale Früchte

(morgens)

Kleine süsse Köstlichkeiten

(nachmittags)

Mittagessen:

Business-Lunch

mit Vorspeise und Hauptgang

(Getränke zum Lunch werden nach Aufwand verrechnet)

**CHF 59.00 pro Person**



# Räumlichkeiten

## BANTIGER

**Kapazität** max. 40 Personen

**Bestuhlung** lange Tafeln

Grosszügiger, lichtdurchfluteter Raum  
Modernes Flair mit Blick auf die Berner Alpenwelt

## Restaurant mit der Lounge und Bar

**Kapazität** max. 60 Personen

**Bestuhlung** lange Tafeln oder Stehtische

Langgezogener, lichtdurchfluteter Raum  
Ideal für Veranstaltungen, die etwas grösser sind und auch die After-Work-Komponente betonen wollen.

## BOARD ROOM

**Kapazität** max. 14 Personen

**Bestuhlung** Blocktisch

Tageslichtdurchfluteter abgegrenzter Raum mit Zugang zur Terrasse und tollem Weitblick  
Ideal für Seminare und kleine Feierlichkeiten in einem ungestörten Rahmen

## TERRASSE

**Kapazität** max. 40 Personen

**Bestuhlung** lange Tafeln oder Stehtische

Traumhafter Blick und der Genuss von einmaligen Sonnenuntergängen.  
Geniessen Sie schöne Abende auf der Terrasse der 9. Etage.

## OSITO

**Kapazität** max. 40 Personen

**Bestuhlung** lange Tafeln oder Stehtische

Das Restaurant Osito – Café Vino Tapas im Herzen Ostermundigens bietet rund 40 Plätze innen und 20 weitere Personen finden auf der Aussenterrasse Platz.

Wir laden Sie ein in unseren Räumen einzigartige Events und eigene Erinnerungen zu schaffen.

Unser Restaurant, inklusive Bar und Terrasse, lässt sich auch für einen «exklusiven» Event buchen.

Das Osito ist der perfekte Ort für Mitarbeiter-, Kunden oder Privatanlässe. Als ein Ort, der Restaurant, Lounge und Bar in einem vereint, bieten wir die optimale Plattform für Unternehmungen und Gruppen, um in einer gediegenen Atmosphäre einen Event zu veranstalten. Egal ob für einen Apéro, ein Flying oder Seated Dinner oder eine After-Party mit DJs, wir haben alles, was Sie brauchen. Osito drink dine dance, ganzheitlich ausgehen für massgeschneiderte Events.

# Rahmenbedingungen

## ANFAHRT

### Mit dem Auto

Mit dem Auto erreichen Sie uns am einfachsten via A1 Richtung Ostermundigen (Ausfahrt A6).

### Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Hauptbahnhof Bern erreichen Sie uns am schnellsten mit dem Bus 10, oder mit der S1 und S2 bis Ostermundigen.

### Zu Fuss oder mit dem Fahrrad:

Das Restaurant Uma liegt in einer gut erreichbaren Gegend von Ostermundigen und ist auch zu Fuss oder mit dem Fahrrad leicht zu erreichen.

### Parkmöglichkeiten:

In der Tiefgarage BäreTower finden Sie gekennzeichnete Besucher-Parkplätze (Einfahrt Seite Schermenweg).

## HARRY'S HOME

Unser Nachbars Hotel Harry's Home bietet eine Anzahl von Zimmern an von denen Sie zu besonderen vergünstigten Konditionen durch die Sportgastro profitieren können.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Reservation

Provisorische Reservation

Preise und Mehrwertsteuer

Küche

Extras

Rollstuhl

Haftung

Zahlungsbedingung

Mindestumsatz bei Exklusiv-Anlässen

Verlängerung

Was Sie wissen sollten



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Banketträumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen. Vertragspartner sind der Veranstalter und das Restaurant. Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

## RESERVATION

Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen werden mit der Bestätigung per E-Mail durch das Restaurant für den Veranstalter bindend, sofern kein schriftlicher Widerspruch innerhalb von 3 Arbeitstagen nach Erhalt des E-Mails erfolgt.

## PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so haben Sie 5 Tage Zeit, um die Reservation definitiv zu bestätigen oder abzusagen. Nach Ablauf der Frist, erlauben wir uns, die Räumlichkeiten an andere Gesellschaften weiterzugeben.

## PERSONENANZAHL

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

## ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenzahl, laut AGB 72 Stunden vor dem Anlass, die Grundlage zur Rechnungsstellung.

## WERBUNG

Das Aufkleben von Plakaten usw. an Fassaden, Säulen, Wänden, Fenstern und Durchgängen ist nicht erlaubt.

## PREISE | MEHRWERTSTEUER

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

## KÜCHE

Bei Banketten mit Verköstigung ab einer Anzahl von 14 Personen nehmen wir gerne die Vorbestellung eines einheitlichen Menüs entgegen.

## EXTRAS

Nebenleistungen wie Musik, Blumen oder Dekoration werden nach Ihren Wünschen organisiert und nach Aufwand extra berechnet.

## ROLLSTUHL

Das Restaurant Uma ist rollstuhlgängig, eine separate Toilette ist vorhanden.

## HAFTUNG - SCHÄDEN

Der Kunde hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch den Veranstalter oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Das Restaurant haftet nicht für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände. Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Restaurant Uma & Osito lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

## ZAHLUNGSBEDINGUNG

Bitte geben Sie uns Ihre genaue Rechnungsadresse bereits bei Ihrer Reservation bekannt.

Rechnungsbetrag 30 Tage netto.

Gerne können Sie Ihre Rechnung direkt nach dem Anlass mit folgenden Zahlungsmitteln bezahlen;

- Barzahlung
- Maestro EC-Direct
- Postcard
- Visa
- MasterCard
- American Express
- V-Pay
- JCB
- Diners Club International
- Twint

## MINDESTUMSATZ BEI EXKLUSIVEN ANLÄSSEN

Handelt es sich bei Ihrem Anlass um einen «exklusiven» Event, also ohne andere Restaurantgäste im Raum, muss ein Mindestumsatz erreicht werden. Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die zu erreichenden Mindestumsätze in den einzelnen Räumlichkeiten.

Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mieten von Geräten oder Räumlichkeiten sowie zusätzliche Dienstleistungen und Aufwände nicht in den Mindestumsatz eingerechnet werden. Der Mindestumsatz entsteht somit ausschliesslich durch die Konsumation von Speisen und Getränken.

## VERLÄNGERUNG

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns Ihren Anlass über die normalen Öffnungszeiten (23:30 Uhr) hinaus durchführen. Verlängerungen sind von 23:30 Uhr bis maximal 03:00 Uhr möglich (letzte Bestellrunde 02:30 Uhr).

Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde und Mitarbeiter einen Servicezuschlag von CHF 150.00.

Eine Verlängerung ist jeweils vorgängig bei der Reservation anzumelden, da wir für diese eine Überzeitbewilligung benötigen.

## WAS SIE WISSEN SOLLTEN

Bitte geben Sie uns die definitive Gäste-Anzahl bis zu 72 Stunden vor dem Anlass schriftlich per E-Mail bekannt. Ansonsten behalten wir uns vor, die mindestens oben aufgeführte Personenanzahl zu verrechnen.

Bei selbst mitgebrachten Speisen wie Geburtstagskuchen, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 6.00 pro Person.

Bei selbst mitgebrachtem Wein verrechnen wir ein Korkengeld von CHF 35.- pro 75cl Flasche.

- Sämtliche Preisangaben verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.
- Getränke werden nach Aufwand und Verbrauch verrechnet

# Checkliste für Ihren Anlass

Anfahrt

Parkplätze

Garderobe

Räumlichkeiten

Bestuhlung

Aperitif

Menu

Pausen

Blumen/Dekoration

Menükarten

Namensschilder

Kerzen

Tischordnung

Kindermenü

GUTE LAUNE