

## BRASSERIE KAISER

In der Brasserie Kaiser wird das Credo der Manufaktur in der hauseigenen Bäckerei und Charcuterie täglich gelebt. Da ist das bekömmliche und schmackhafte Sauerteigbrot, die feine Charcuterie, die Kaiser Wurst und der Alpkäse aus delikater Sommermilch der Alpweiden. Einfach und zugänglich die Gerichte, kompromisslos hochstehend die sorgfältig ausgewählten Produkte aus regenerativer Landwirtschaft.

Die spektakuläre Architektur der Brasserie Kaiser verbindet sich auf eine selbstverständliche Weise mit der Kunst: Die atemberaubende Malerei von Christian Lindow im eleganten Salon Lindow, das spektakuläre Werk «Grande Percée» von Felice Varini in der mondänen Brasserie und der sanfte «L'Âne» von Balthasar Burkhard – als hätte das Eselchen schon vor 100 Jahren seinen Platz gefunden.

Als Kurator wirkte der Berner Künstler Adrian Scheidegger, der für das stimmungsvolle und präzise Wechselspiel von Raum und Kunst verantwortlich zeichnet.

Die Brasserie Kaiser ist aus dem städtebaulichen und historischen Kontext des Ortes heraus entwickelt worden. Nach einer mehrjährigen Umbauphase entsteht im Kaiserhaus ein gastronomisch genutzter öffentlicher Raum, der sich bewusst in die Tradition grosser europäischer Brasserien stellt und diese zeitgemäss interpretiert. Der rote Faden ist das Handwerk: in der eigenen Bäckerei, der Charcuterie und der Küche ebenso wie im Umgang mit Architektur, Kunst und Gastlichkeit. Die Brasserie versteht sich als Ort der Begegnung zwischen Stadt und Land, zwischen Alltag und besonderem Anlass, zwischen demokratischer Zugänglichkeit und kulinarischer Delikatesse.

Zentrale Werte sind Sorgfalt, Transparenz, handwerkliche Verarbeitung und Respekt gegenüber Mensch, Tier und Umwelt. Qualität wird nicht über Zertifikate definiert, sondern über konkrete Produktionsbedingungen, Beziehungen zu Produzenten und konsequente tägliche Praxis. Die Brasserie verfolgt einen inklusiven Ansatz: gutes Essen soll erreichbar sein, ohne banal zu werden, und hochwertig, ohne elitär zu wirken. Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung werden als zusammenhängende Aufgaben verstanden.

Das kulinarische Angebot ist vornehmlich statisch und saisonal subtil angepasst. Es basiert auf hochwertigen Grundprodukten aus eigener Produktion und aus dem Kaiserhaus-Food-Netzwerk. Die Einfachheit der Gerichte ist bewusst gewählt und ermöglicht es, Qualität, Handwerk und Herkunft in den Vordergrund zu stellen. Exemplarisch stehen Produkte aus der hauseigenen Charcuterie, wie Kaiserwurst oder Fleischkäse, gleichberechtigt neben limitierten, exklusiveren Gerichten wie einer Côte de Boeuf aus extensiver Fleischwirtschaft. Die Rezepturen sind klar, nachvollziehbar und auf Wiedererkennbarkeit ausgelegt.

Die Hausbäckerei ist ein zentrales Element der gastronomischen Identität des Kaiserhaus Bern. Sie ist nicht als separates Outlet gedacht, sondern als integraler Bestandteil der Hausproduktion und versorgt sämtliche gastronomischen Bereiche – Brasserie, Deli und Hof Bar – mit handwerklich hergestellten Backwaren. Brot wird im Kaiserhaus nicht als beiläufiges Produkt verstanden, sondern als Träger von Haltung, Qualität und täglicher Selbstverständlichkeit.

[brasserie-kaiser.ch](http://brasserie-kaiser.ch)

### Kapazität:

Brasserie innen:	72 Sitzplätze (inkl. 4 an der Bar)
Salon Lindow:	25 Sitzplätze
Küche:	8 Plätze (Bar)
Bankett:	48 Sitzplätze (zugelassen für 50 PAX)
Terrasse:	66 Sitzplätze
Deli aussen:	12 Sitzplätze

### Öffnungszeiten Betrieb

Die Brasserie ist von Montag bis Freitag mittags und abends geöffnet.  
Am Samstag ist der Betrieb ab Mittag durchgehend geöffnet.

Montag bis Freitag:	11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr
Samstag:	11.30 bis 23.00 Uhr

## K A I S E R D E L I

Der Kaiser Deli ist das urbane, niederschwellige Take-out- und Delikatessenformat des Kaiserhauses. Er verbindet handwerkliche Hausproduktion, sorgfältig kuratiertes Sortiment und Alltagstauglichkeit. Als hochfrequenter Ort an der Marktgasse fungiert der Deli als Schaufenster, Eingang und Resonanzkörper des Kaiserhauses.

Der Deli macht die Werte des Kaiserhauses im Alltag sichtbar: Qualität, Handwerk, Transparenz und Sorgfalt. Er bietet schnelle Verpflegung ohne qualitative Kompromisse und ermöglicht bewussten Konsum auch im Arbeitsalltag

Aus der hauseigenen Bäckerei und Charcuterie entsteht ein Angebot, das den Rhythmus der Stadt aufnimmt. Der Deli übersetzt die Tiefe der Produktion in ein direkt zugängliches Format.

[kaiser-deli.ch](http://kaiser-deli.ch)

### Öffnungszeiten Betrieb

Montag–Freitag: 09.00–19.00 Uhr  
Samstag: 09.00–17.00 Uhr

## H O F ————— B A R

Das Interieur wurde vom Berner Künstler Christian Grogg konzipiert und verbindet sich mit dem programmatische Theaterboden und der schliessbaren Läden zu einer einzigartigen und wandelbaren Kulisse vom Tages- zum Abendbetrieb. Emsig, offen und geprägt von der Kaffee-Kultur, koppelt sich die Hof-Bar mit der Schliessung der Läden von der Umgebung ab und wandelt sich zur introvertierten Bar mit einem fließenden Profil über kompetent zubereitete Cocktails und einem profilierten Weinangebot.

Die Musik zieht sich als roter Faden durch die Bar und verbindet den Morgen mit dem Abend. Die Beschallung erfolgt über handgefertigte Lautsprecher. Die Musik ist sorgfältig kuratiert und schafft den präzisen Kontext im Ambiente der Bar: im Tagesbetrieb nie vordergründig und doch nie zufällig und abends prägnant, organisch und teilweise thematisch.

Das Hof-Bar-Radio ist das elementare und verbindende kulturelle Element innerhalb des Kaiserhaus und per Stream zu hören auf der ganzen Welt.

[hof-bar.ch](http://hof-bar.ch)

Kapazität: 36 Plätze Sitzplätze innen

### Öffnungszeiten Betrieb

Montag bis Samstag: 7.00 – 00.30 Uhr

Kaiser Grundversorgung AG  
Marktgasse 37-41  
CH-3011 Bern  
restaurant@brasserie-kaiser.ch  
031 561 78 00