

Fünf verschiedene Gastro-Konzepte im Casino Bern

263 Sitzplätze, fünf eigenständige Konzepte, eröffnet wird am 5. September: «Casino Bern»-Direktor Ivo Adam hat gemeinsam mit seinen drei Küchenchefs das neue Restaurant des Berner Gesellschaftshauses vorgestellt.



Die Küchenchefs im Casino Bern (v.l.): Adrian Bürki, Florian Bettschen und Dave Wälti.

Mit einer Mischung aus Tradition und Innovation will das Casino Bern, das von der Burgergemeinde Bern derzeit für 78 Millionen Franken umgebaut wird, neue Massstäbe in der Berner Kultur-, Kulinarik- und Eventszene setzen. Nun hat Ivo Adam, Direktor des Hauses, gemeinsam mit seinen Küchenchefs Florian Bettschen (vormals «Seepark», Thun), Dave Wälti («Eisblume», Worb) und Adrian Bürki («Guarda Val», Lenzerheide) erste Einblicke gegeben in das künftige Restaurant, das Platz bietet für 263 Personen und an 365 Tagen geöffnet sein wird.

Bodenständiges und Weitläufiges

Im Bereich Kulinarik wird eine kreative Mischung aus Bodenständigem und Weitläufigem die unterschiedlichsten Bedürfnisse abdecken, geprägt von einer saisonalen und regionalen Küche, erklärt Ivo Adam. «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».

So lädt der Salon d'Or ab früh morgens zum Kaffee trinken und Frühstück ein, bietet am Mittag einen kleinen Lunch wie auch spät abends nach dem Konzert einen Cocktail: Der Salon d'Or ist der gemütliche Begegnungsort direkt beim Casinoplatz im Erdgeschoss. Direkt anschliessend an den Salon d'Or befindet sich die Bistrobar, die den Übergang bildet zwischen Salon und Restaurant. An der Theke können die Gäste den Köchen beim Zubereiten der Gerichte zuschauen.

Angeboten werden einfache Business-Lunches und Tagesteller und unkomplizierte Menüs am Abend im Stil einer puristischen Regionalküche. 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 setzt das Restaurant auf französisch-mediterrane Kochkunst und bietet bekannte Klassiker, darunter auch Grosses Pièces, auf gehobenem Niveau. Dazu kommt ein Cheftisch, ein langer Hochtisch, an dem der japanische Koch Atsushi Hiraoka vor den Augen der maximal zwölf Gäste Sushi und fernöstliche Gerichte zubereitet.

Ab dem Frühjahr 2020 steht noch ein weiterer besonderer Tisch bereit: Der Küchentisch (Zunfttisch) direkt in der Küche mit Platz für vierzehn Personen. Auf den Teller kommen modern interpretierte Berner Gerichte der vergangenen Jahrhunderte, die ergänzt werden mit Filmprojektionen und Raumklang.

Terrasse mit Grill und Lounge

Was sich im Innern abspielt, zieht sich auf der grossen Terrasse weiter: mit über 200 Sitzplätzen, einem Grill-Angebot sowie einer Lounge. Dazu kommt die ganze Verpflegung im Event- und Kulturbereich, das die gesamte Bandbreite vom Aperitif und Stehdiner bis hin zur vollumfänglichen Verpflegung für Seminare und Tagungen umfasst.

Ivo Adam hat für die Restaurants ein erfahrenes Team zusammengestellt: 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 langen 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. Nebst dem Leitungsteam werden rund 30 Personen in der Küche und ebenso viele im Service tätig sein. Für die Leitung der Gastronomie und Restauration sind Simon Hess und Agrippino Stum zuständig. (fee/htr)

Publiziert am Mittwoch, 26. Juni 2019