







Asien am Buffet

Kursaal Bern:
Restaurant Yù
Kornhausstrasse 3
3013 Bern
+41 (0)31 339 52 50
fb@kursaal-bern.ch
kursaal-bern.ch

Öffnungszeiten
Asian Dream Buffet
Mi – Sa 18:00 – 22:00
Frühstück
Mo – Fr 06:30 – 10:00
Brunch
Sa/So 11:30 – 14:30

KURSAAL
YÙ

Sushi, Dim-Sum, Pekingente und Curry: Im Restaurant Yù geht die Reise quer durch die asiatische Küche. Das Yù ist eines der Restaurants unter dem Dach des Kursaal Bern und setzt ganz auf das Asian Dream Buffet. Über 30 Gerichte werden täglich frisch zubereitet, und in der Showküche kann man dem Team dabei zuschauen.

Für jeden Geschmack
Neben Fleisch und Fisch gibt es zahlreiche vegetarische und vegane Gerichte. Zum Essen passt die Getränkebegleitung, etwa japanischer Tee, chinesisches Bier oder ein Cocktail mit asiatischer Note. Den Abschluss macht das Dessertbuffet mit dem Schokoladenbrunnen.

Morgens Frühstück
Am Morgen wird das Yù zum Frühstücksraum. Unter der Woche steht ein reichhaltiges, ausgewogenes Buffet mit regionalen Produkten bereit. Gipfeli und Brot kommen aus Berner Bäckereien, Omeletts und Rührei direkt aus der Pfanne. Dazu gibt es hausgemachte Konfitüre und Honig von den Bienen des Kursaal Bern. Alles à discrétion.

Brunch am Wochenende
Samstags und sonntags wird mit noch grösserer Auswahl gebruncht, bis man satt ist. Zum Frühstücksangebot kommen warme Gerichte wie Entrecôte und Rösti, Salate sowie immer auch vegane und vegetarische Speisen. Ein Glas Prosecco gehört dazu, ebenso Kaffee, Tee und frische Säfte. Die Kinder spielen derweil im Kids Corner, und die Erwachsenen bleiben in Ruhe sitzen. (as)

Veranstaltung

SONNTAG, 14. FEBRUAR 2027, 16:00 – 20:00 UHR
Valentinstag im Yù
Das Asian Dream Buffet öffnet ausnahmsweise auch am Sonntag, mit Sushi, Dim-Sum und Dessertbuffet. Reservation empfohlen.









Licht, Bar und Garten

Modern, elegant und lichtdurchflutet: Das Giardino Restaurant & Bar ist das mediterrane Restaurant im Kursaal Bern. Der Raum ist offen gestaltet, natürliche Materialien geben den Ton an. In der Mitte steht die Bar, das Herzstück des Lokals. Hier gibt es zu jeder Tageszeit das passende Getränk, vom Espresso am Vormittag bis zum Cocktail am späten Abend, und das an 365 Tagen im Jahr.

Saisonal und regional

In der Küche stehen Culinary Head Chef Janic Mühlemann und Souschefin Melanie Siller. Sie kochen mediterran, richten die Karte nach der Saison und setzen, wo es geht, auf Produkte ausgewählter Lieferanten aus der Region. Mühlemann beschreibt seine Küche als «locker und ungezwungen, mit viel Liebe zum Detail».

Ein Tisch zum Teilen

Für Runden mit 8 bis 14 Personen gibt es einen eigenen Raum für Private Dining. Dort lässt sich auch die Giardino-Tavolata buchen: Für 8 bis 12 Personen wird der Tisch mit mediterranen Gerichten gedeckt, und alle bedienen sich. Grössere Gruppen geniessen die Tavolata auf dem Rooftop des Kursaal Bern mit Blick über die Stadt.

Neu: Fondue im Igloo

Seit Ende Oktober stehen im weihnachtlich beleuchteten Garten des Kursaal Bern die beheizten Giardino-Igloos, jedes für sechs bis acht Personen. Auf den Tisch kommt Käsefondue, nature oder verfeinert mit Steinpilzen, Trüffel oder Champagner. Der Abend beginnt mit einem Apéro im Garten und endet mit Grosis Apfelstrudel. (as)

Veranstaltung

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2026

Silvesterspecial im Igloo

CHF 115.– pro Person: reichhaltiges Apéro und Alpin-Deluxe-Jause, Fondue Ihrer Wahl, Grosis Apfelstrudel mit Goldstaub, Petits Fours.

Kursaal Bern: Giardino Restaurant & Bar
Kornhausstrasse 3
3013 Bern
+41 (0)31 339 52 65
fb@kursaal-bern.ch
kursaal-bern.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do	11:00 – 00:00
Fr/Sa	11:00 – 00:30
So	09:00 – 00:00

Giardino Igloo
Do – Sa 17:00 – 22:30
und an ausgewählten Sonntagen

GIARDINO
RESTAURANT & BAR