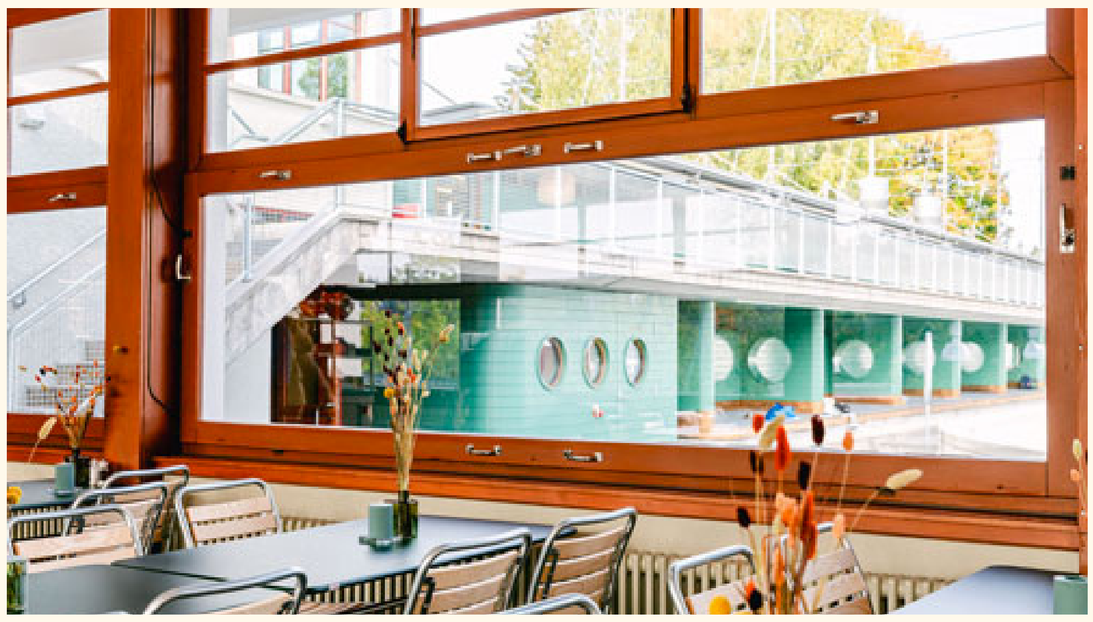
KWD-BISTROLOUNGE

Dein Treffpunkt in der KA-WE-DE. Für einen entspannten Lunch, den gemeinsamen Apéro oder ein Dinner mit Deinem Team.







Genuss und Begegnung

Die KWD-Bistrolounge im Erdgeschoss bietet 80 Sitzplätze. Hier geniesst Du unser À-la-carte-Angebot und die gemeinsam geplante Verpflegung für Deinen Anlass. Im Winter lädt das KWD Chalet in der Bistrolounge zum Fondue ein.

Seminare und Workshops finden im Seminarraum im 1. Stock statt. Auf derselben Etage liegt die Terrasse mit Aussenbar. So lassen sich Arbeiten, Essen und ein gemeinsamer Ausklang verbinden.

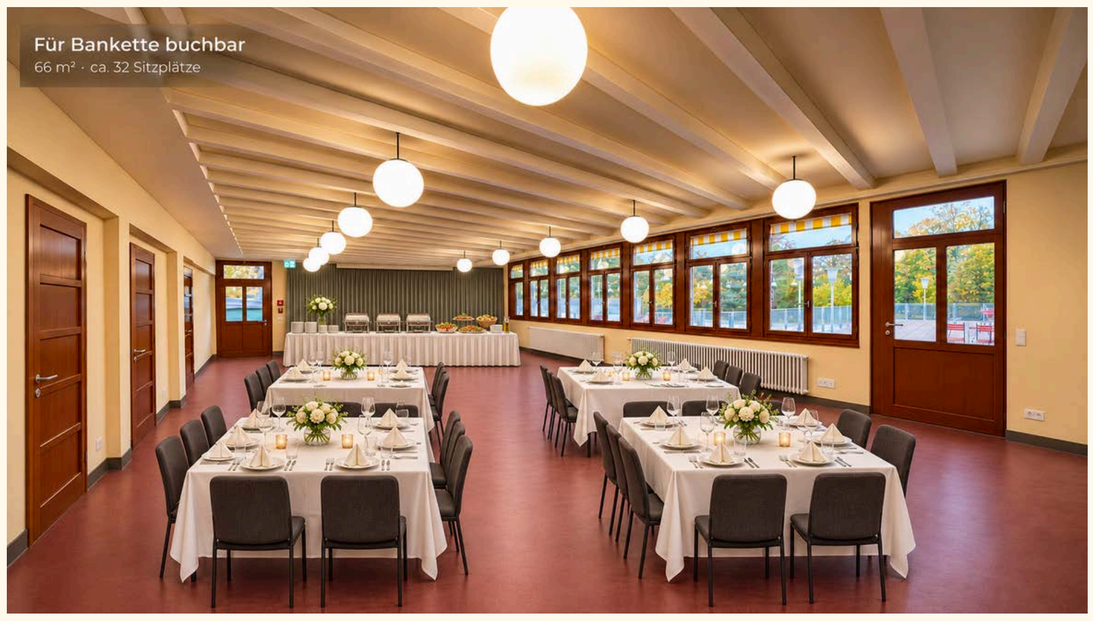
Jubiläumsstrasse 101 · 3005 Bern
www.kawedebern.ch · kontakt@kawedebern.ch

SEMINAR-BANKETT-EVENTS

Dein Raum für Sitzungen, Schulungen und Workshops im 1. Stock. 6 × 11 Meter bieten 66 m² für konzentriertes Arbeiten und Austausch.







Gemeinsam weiterdenken

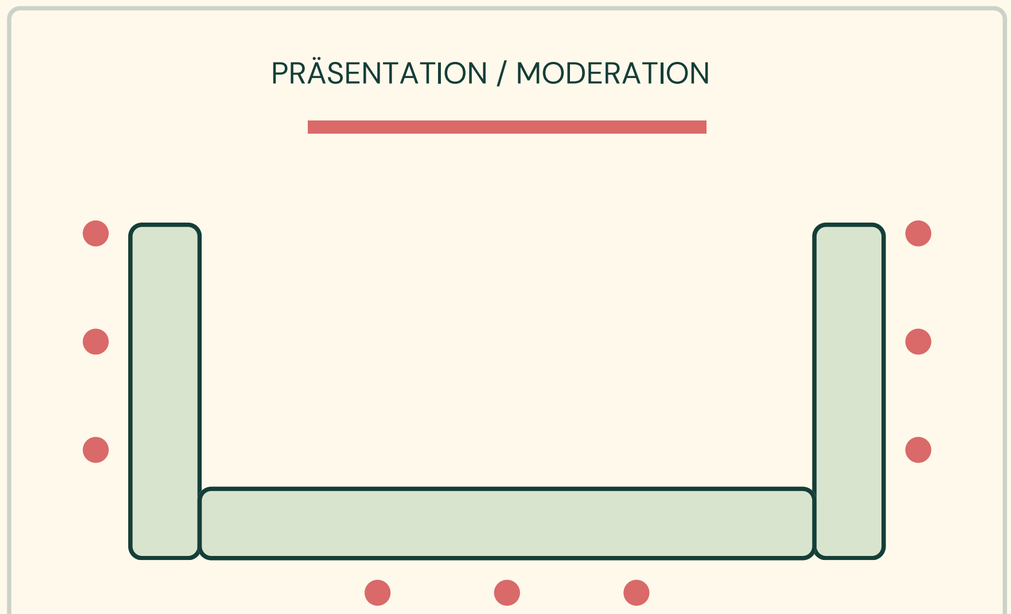
Der Seminarraum ist für bis zu 50 Personen genehmigt. Die konkrete Belegung richtet sich nach Sitzordnung, Mobiliar und Präsentationsfläche. U-Form, Blocktisch, parlamentarische Bestuhlung, Theater und Gruppeninseln stellen wir Dir auf den folgenden Seiten vor.

Raummiete, Zeitfenster und Technik vereinbaren wir individuell. Frühstück, Lunch und Dinner kannst Du dazubuchen. Die Terrasse mit Aussenbar liegt ebenfalls im 1. Stock; die KWD-Bistrolounge befindet sich im Erdgeschoss.

Gewünschte Sitzordnung, Personenzahl und Technikbedarf bitte bei der Anfrage angeben.

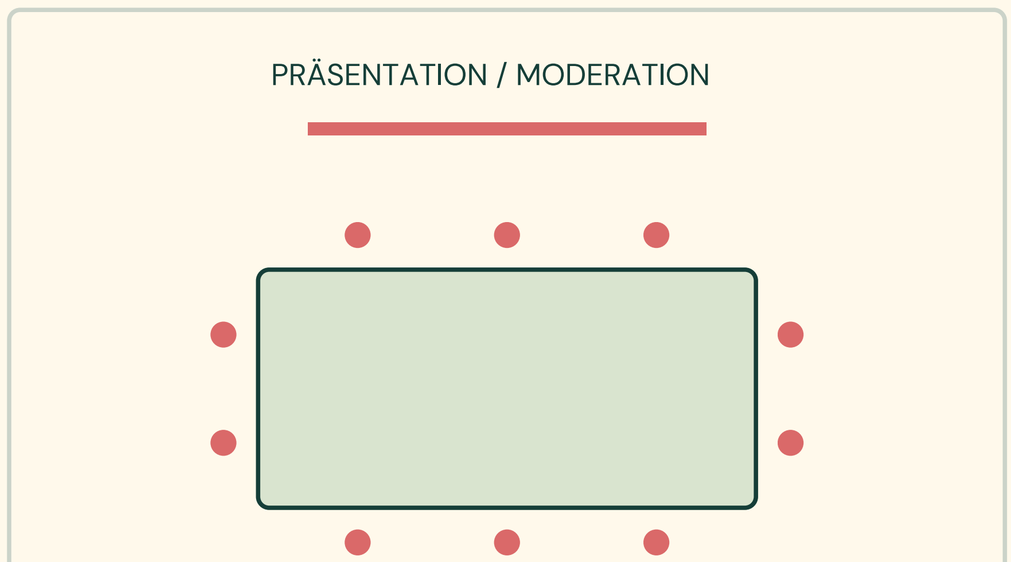
MÖGLICHE SITZORDNUNGEN

Für den Seminarraum mit 6 × 11 Metern. Wähle die Anordnung passend zum Seminarziel. Die Skizzen zeigen Varianten und sind nicht massstäblich.



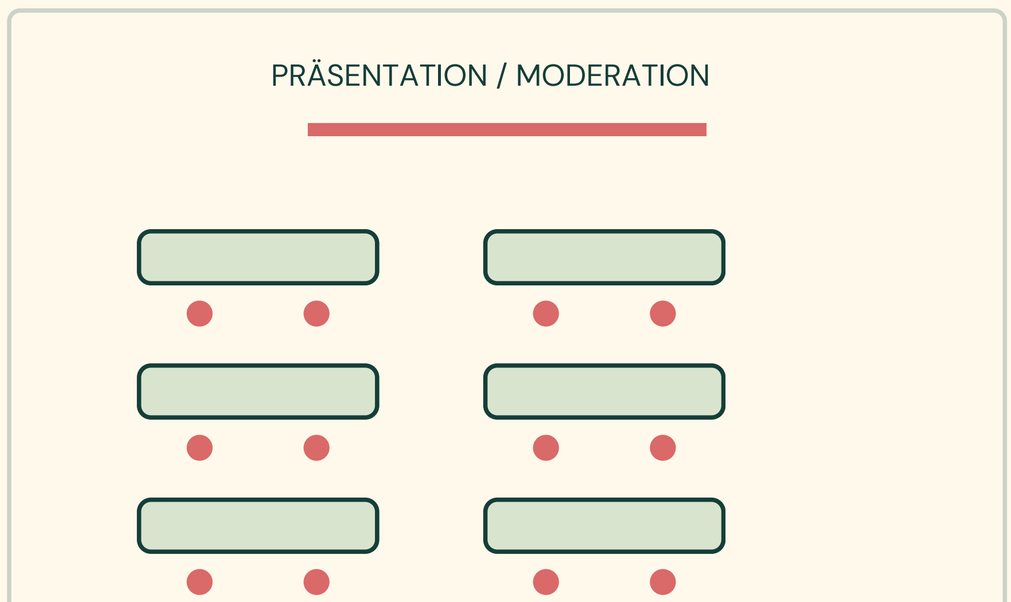
01 U-FORM

Für moderierte Diskussionen und Präsentationen. Die offene Mitte schafft Platz für die Moderation.



02 BLOCKTISCH

Für Sitzungen und Entscheidungen im Team. Alle sitzen an einem gemeinsamen Tisch.



03 PARLAMENTARISCH

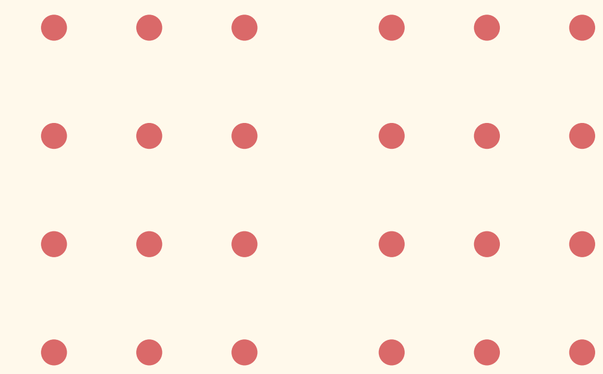
Für Schulungen mit Unterlagen oder Laptop. Tischreihen orientieren sich zur Präsentation.

Insgesamt maximal 50 Personen. Die passende Platzzahl je Anordnung wird bei der Buchung vereinbart. Die gezeichneten Stühle sind Symbole und keine Kapazitätsangaben.

VOM VORTRAG ZUM WORKSHOP

Mit oder ohne Tische, im Plenum oder in kleinen Gruppen: Der Aufbau folgt Deinem Programm.

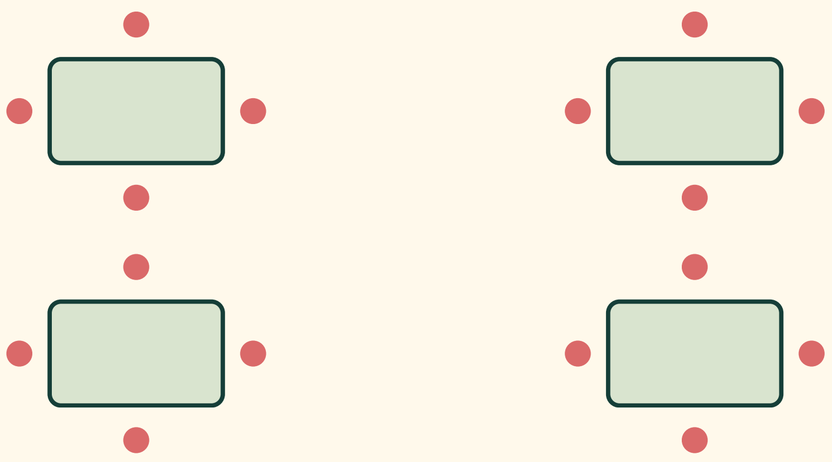
PRÄSENTATION / MODERATION



04 THEATER

Für Referate und Präsentationen. Stuhlreihen ohne Tische richten den Blick nach vorne.

PRÄSENTATION / MODERATION



05 GRUPPENINSELN

Für Workshops und Gruppenarbeiten. Mehrere Tische ermöglichen paralleles Arbeiten und den anschliessenden Austausch im Plenum.

Raumgrösse 66 m² · genehmigt für maximal 50 Personen. Tischgrössen, Präsentationsfläche und freie Verkehrswege bestimmen den konkreten Aufbau. Wir stimmen die Anordnung für Deinen Anlass mit Dir ab.

TERRASSE MIT AUSSENBAR

Draussen zusammenkommen: Die Terrasse mit Aussenbar liegt im 1. Stock, auf derselben Etage wie der Seminarraum.



Frische Luft für Deinen Anlass

Eine Pause zwischen zwei Programmpunkten, ein Empfang oder ein Apéro zum Abschluss: Wir binden die Terrasse mit Aussenbar im 1. Stock nach Absprache in Deinen Anlass ein. Getränkeauswahl, Barservice und Verpflegung stimmen wir mit Dir ab.

Die Nutzung richtet sich nach Saison, Witterung und Verfügbarkeit. Wir vereinbaren im Voraus, welche Bereiche und Serviceleistungen zu Deiner Buchung gehören. Die KWD-Bistrolounge im Erdgeschoss ergänzt das Angebot mit À-la-carte-Küche und Gruppenverpflegung.

Die Bilder zeigen die Terrasse. Bestuhlung und saisonale Nutzung können abweichen.



DEIN SEMINAR NACH MASS

Du wählst den Raum und die Verpflegung. Wir stellen daraus eine individuelle Offerte für Deinen Anlass zusammen.

Angebot	Basic	KWD Spezial	Premium
Frühstücksbuffet	26.–	34.–	42.–
Lunchbuffet	38.–	48.–	58.–
Dinnerbuffet	49.–	62.–	75.–
Servierter Lunch	39.–	49.–	59.–
Serviertes Dinner mit 3 Gängen	59.–	72.–	85.–
Apéro	30.–	40.–	50.–

Verpflegung einfach kombinieren

Kombination	Basic	KWD Spezial	Premium
Frühstück + Lunchbuffet	64.–	82.–	100.–
Frühstück + servierter Lunch	65.–	83.–	101.–
Frühstück + Lunchbuffet + Dinnerbuffet	113.–	144.–	175.–

Alle Cateringpreise sind unverbindliche Richtpreise in CHF pro Person. «Küche» steht für die Empfehlung der Küche. Die Kombinationen enthalten ausschliesslich die genannten Mahlzeiten und sind keine Seminarpauschalen.

Was wir separat vereinbaren

Raummiete, Technik, Getränke und Pausenverpflegung sowie allfälliges Servicepersonal, Material, Einrichtung, Reinigung, Transport und verlängerte Servicezeiten werden in Deiner Offerte separat ausgewiesen, sofern sie nicht ausdrücklich eingeschlossen sind.

Die verbindlichen Leistungen, die Mehrwertsteuerbehandlung und der Gesamtpreis ergeben sich aus der individuellen Offerte.

GUT IN DEN TAG STARTEN

Ein gemeinsames Frühstück vor dem Seminar. Wähle die passende Buffetvariante; Kaffee, Tee und weitere Getränke vereinbaren wir separat.

Angebot	Auswahl
Basis CHF 26.– pro Person	Brot und Brötchen mit Butter und Konfitüre Saisonale Früchte Joghurt und Müesli Schweizer Käse Gekochte Eier
KWD Spezial CHF 34.– pro Person	Brotkorb und Gipfeli Birchermüesli und Joghurt Schweizer Käse und Aufschnitt Saisonale Früchteplatte Gekochte Eier und Eingemachtes
Empfehlung der Küche CHF 42.– pro Person	Auswahl vom Beck Birchermüesli mit Toppings Schweizer Käse und hochwertiger Aufschnitt Saisonale Früchteplatte Rührei Räucherlachs

Individuell statt Buffet

Kontinentales Frühstück, Birchermüesli mit saisonalen Früchten, Schweizer Käse und Aufschnitt oder Rührei mit Brot. Auf Wunsch mit Räucherlachs und einer Auswahl vom Beck. Preis nach Zusammenstellung.

Für unterschiedliche Ernährungswünsche

Pflanzliche Alternativen und glutenfreies Brot auf Vorbestellung. Bitte teile uns Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit. Wir besprechen die passende Auswahl mit Dir.

Richtpreise in CHF pro Person. Konkrete Auswahl und Mengen nach Absprache; verbindlicher Leistungsumfang gemäss Offerte.

ZEIT FÜR LUNCH

Ein Buffet für eine flexible Mittagspause oder ein serviertes Menü für den gemeinsamen Ablauf.

Angebot	Auswahl
Basis CHF 38.– pro Person	Saisonale Suppe Gemischter Salat mit Vinaigrette Gebratenes Poulet mit Kräuterjus Vegetarischer Pastaauflauf Kartoffeln oder Reis Saisonales Gemüse
KWD Spezial CHF 48.– pro Person	Saisonale Suppe Zwei Salate mit Vinaigrette Gebratenes Poulet mit Kräuterjus Geschmortes Rind oder Schweinsschulter Vegetarische Lasagne Kartoffel- oder Reisbeilage Saisonales Gemüse
Empfehlung der Küche CHF 58.– pro Person	Suppe oder Vorspeisensalat Zwei komponierte Salate Geschmortes Rind oder Roastbeef Kräuterpoulet Veganer Linsenauflauf mit Ofengemüse nach Art der Küche Ofenkartoffeln Saisonales Gemüse Früchte- oder Dessertoption

Servierter Lunch

Basis CHF 39.–	KWD Spezial CHF 49.–	Premium CHF 59.–
Saisonale Suppe oder gemischter Salat Gebratenes Poulet mit Kartoffeln und Gemüse Saisonale Früchte oder einfaches Dessert	Suppe oder komponierter Salat Geschmortes Rind oder Kräuterpoulet Kartoffelbeilage und saisonales Gemüse Tagesdessert	Vorspeisensalat oder saisonale Suppe Wahlweise Rind, Fisch oder Kräuterpoulet Saisonale Beilagen und Gemüse Dessert nach Art der Küche

Vegane Alternativen auf Vorbestellung: Linsen-Kichererbsen-Gemüseeintopf mit Reis oder gefüllte Peperoni mit Quinoa und Linsen. Glutenfreie Zubereitung nach Absprache. Richtpreise pro Person; Auswahl gemäss Offerte.



DINNER MIT DEINEM TEAM

Lass Deinen Seminartag beim gemeinsamen Buffet-Dinner ausklingen. Die konkrete Menüauswahl stimmen wir mit Dir ab.

Angebot	Auswahl
Basis CHF 49.– pro Person	Saisonale Suppe Gemischter Salat Gebratenes Poulet mit Kräuterjus Veganer Gemüse-Bohnen-Auflauf Kartoffeln Saisonales Gemüse
KWD Spezial CHF 62.– pro Person	Suppe oder Vorspeisensalat Zwei Salate Geschmortes Rind oder Schweinsbraten Kräuterpoulet Veganes Kichererbsencurry mit Reis Kartoffelgratin oder Reis Saisonales Gemüse Tagesdessert
Empfehlung der Küche CHF 75.– pro Person	Vorspeise oder Suppe Gebratenes oder geschmortes Rind Fisch oder Kräuterpoulet zur Auswahl Mit Quinoa und Linsen gefüllte Peperoni (vegan) Ofenkartoffeln Saisonales Gemüse Dessertauswahl mit Früchteoption

Serviertes Dinner mit drei Gängen

Basic CHF 59.–	KWD Spezial CHF 72.–	Premium CHF 85.–
Vorspeise: saisonale Suppe oder Salat Hauptgang: gebratenes Poulet mit Kartoffeln und Gemüse Dessert: einfaches Tagesdessert	Vorspeise: komponierter Salat oder Suppe Hauptgang: geschmortes Rind oder Kräuterpoulet mit saisonalen Beilagen Dessert: Hausdessert	Vorspeise: saisonale Vorspeise Hauptgang: Rind oder Fisch nach Empfehlung der Küche mit saisonalen Beilagen Dessert: Dessertauswahl nach Art der Küche

Vegane Alternativen auf Vorbestellung: Kichererbsencurry mit Reis, gefüllte Peperoni mit Quinoa und Linsen oder saisonales Ofengemüse mit Kartoffeln. Dessertalternativen nach Absprache. Richtpreise pro Person.



À LA CARTE

Die KWD-Bistrolounge im EG bietet 80 Sitzplätze, Bistroküche und unkomplizierten Genuss. Hier findest Du einen Auszug aus unserer aktuellen Karte.



Gericht	CHF
Pommes frites / Trüffel-Parmesan-Fries / Loaded Fries	7.– / 9.50 / 11.50
Vegane Hokkaido-Kürbissuppe	7.50
KWD Quinoa-Salat mit Speck und Ei	14.50
Gemischter Blattsalat	7.50
Smashed Burger 140 g mit Pommes	19.50
Knuspriges Chicken-Sandwich	18.50
Chicken Tenders 120 g mit Pommes	15.50
Kids Chicken Tenders 80 g mit Pommes	11.50
Reis-Bowl mit gegrilltem Bio-Tofu Teriyaki	16.50
Schokoladenbrownie mit Vanilleglace	10.50

Extras: KWD Signature-Sauce 1.– · Wasabi-Mayonnaise 1.– · Trüffelmayonnaise 2.–. Beilage Pommes frites 4.50. Preise in CHF inklusive 8,1 % MwSt. Kartenstand Oktober 2026, Änderungen vorbehalten. Die aktuelle Karte findest Du auf kawedebern.ch.

APÉRO UND GUTE GESPRÄCHE

Drei Varianten für den Empfang, die Pause zwischen zwei Programmpunkten oder den gemeinsamen Ausklang.

Angebot	Auswahl
Basis CHF 30.– pro Person	Oliven und mariniertes Gemüse Saisonale Früchte Hummus mit Gemüsesticks Tomaten-Mozzarella-Spiess Schweizer Käsehäppchen Poulet-Häppchen oder Mini-Hackbällchen Brownie
KWD Signature CHF 40.– pro Person	Hummus und Grillgemüse Glutenfreie Fladenbrot-Alternative auf Vorbestellung Vegetarische Gyoza Saisonaler Fruchtspiess Schweizer Käse- und Aufschnitt-Häppchen Poulet-Häppchen Auswahl an Mini-Desserts
Premium nach Art der Küche CHF 50.– pro Person	Herzhafte Häppchen nach Art der Küche Hochwertiger Schweizer Käse und Charcuterie Saisonale Gemüse- und Hummus-Häppchen Warme Canapés Fisch- oder Fleischhäppchen Vegane Canapés Dessert-Häppchen

Richtpreise in CHF pro Person. Anzahl Häppchen pro Gast, Dauer und Serviceumfang vereinbaren wir mit Dir. Getränke sowie allfällige Bar- und Serviceleistungen werden separat offeriert.

Dazu ein Getränk aus der Bistrokarte

Getränke gemäss aktueller Karte unter:
www.kawedebern.ch

Vegane und glutenfreie Apéroalternativen auf Vorbestellung. Bitte teile uns Allergien und besondere Ernährungsbedürfnisse frühzeitig mit.

FONDÜ MIT DEINEM TEAM

Erst gemeinsam arbeiten, dann aufs Eis: Kombiniere Dein Seminar mit Schlittschuhlaufen, Eisstockschiessen und einem Fondue im KWD Chalet in der KWD-Bistrolounge.



Fondue im KWD Bistrot-Chalet

16. November 2026 bis 31. Januar 2027 · 2 bis 50 Personen
Menü CHF 52.– pro Person: knackiger Salat mit gerösteten Kernen, KA-WE-DE-Fondue mit ca. 250 g Mischung pro Person, Gschwellti, diversen Pickles und Brot vom Beck sowie Überraschungsdessert. Getränke nach Konsum. Ab 20 Personen Anfrage per E-Mail.

Eisstockschiessen

Ab 18.00 Uhr · CHF 30.– pro 30 Minuten · kein zusätzlicher Eintritt. Sonntags nicht möglich. Termine und Verfügbarkeit vorab bestätigen lassen.

Schlittschuhlaufen

Schlittschuhmiete CHF 7.– pro Person; Eintritt separat abklären. Mindestens eine Woche im Voraus anmelden. Buchungen direkt über kawede@bern.ch

Winterangebot gemäss Homepage, Stand Oktober 2026. Sportleistungen sind nicht in den Cateringpreisen enthalten. Durchführung nach Saison, Betriebszeiten und Verfügbarkeit.



DEIN TAG BEI UNS

Ein möglicher Ablauf als Inspiration. Zeiten, Pausen und Verpflegung passen wir Deinem Programm an.

Zeit	Programm
08.30	Ankommen und gemeinsames Frühstück
09.00	Seminarstart im gebuchten Raum
10.30	Pause mit Getränken und Snacks nach Vereinbarung
12.00	Lunch als Buffet oder serviertes Menü
13.30	Workshop oder Präsentationen
15.00	Pause in der KWD-Bistrolounge im EG oder auf der Terrasse im 1. Stock
16.30	Seminarabschluss und optional Apéro
ab 18.00	Optional Winteraktivität nach bestätigter Buchung
anschliessend	Dinner oder saisonales Fondue im KWD Chalet

Was wir für Deine Anfrage brauchen

Datum und Dauer inklusive Auf- und Abbau · Personenzahl · gewünschte Sitzordnung · Technikbedarf · Frühstück, Lunch und Dinner · Pausen und Apéro · Ernährungswünsche und Allergien · Winteraktivitäten · Kontaktperson und Rechnungsadresse.

Buchung und Leistungen

Wir erstellen eine individuelle Offerte. Der verbindliche Leistungsumfang sowie Zahlungs-, Änderungs- und Annullationsbedingungen werden darin festgehalten. Die Buchung erfolgt gemäss schriftlicher Bestätigung.

WIR FREUEN UNS AUF DICH



KWD-Bistrolounge

Jubiläumsstrasse 101
3005 Bern

Seminare, Verpflegung und Chalet
kontakt@kawedebern.ch
www.kawedebern.ch

Schlittschuhlaufen und Eisstockschiessen
kawede@bern.ch

Dein Anlass, Dein Ablauf: Schreib uns Datum, Personenzahl und Deine Wünsche. Wir beraten Dich zur passenden Kombination aus Seminarraum, Verpflegung und Rahmenprogramm.

Stand Oktober 2026 · Änderungen vorbehalten.
Fotografie: David & Kathrin Photography and Film; ergänzende Speisen- und Eisbahnaufnahmen aus der KWD-Website.