

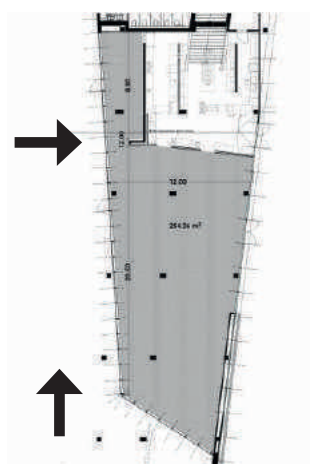
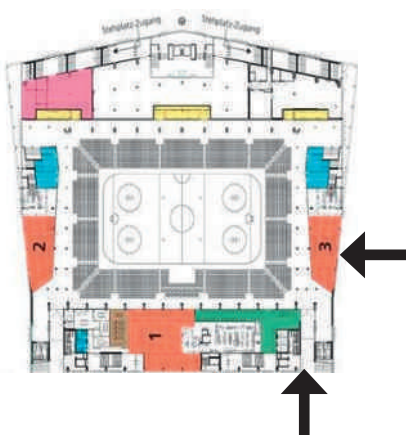
RESTAURANT CHÄSBUEB THE JAPANESE KITCHEN ERDGESCHOSS

Der Chäsueb ist während der Spiele des SC Bern das Fondue-Stubli. Das traditionelle Restaurant wurde beim Umbau in Zusammenarbeit mit Emmentaler Schweiz in einem dem Namen entsprechenden Design gebaut: Käse. Der Raumteiler erscheint modern und doch erinnern noch die Stühle und Bänke an die vergangenen Zeiten und machen das Restaurant nach wie vor unkompliziert und gemütlich. Mit Freunden und Bekannten können Sie einen gemütlichen Abend in einer grossen Gruppe bei einem Fondue verbringen oder aber mit internationaler Kundschaft die Traditionen der Schweizer Küche geniessen. Die Holztische verleihen Ihrem Event eine ungezwungene Atmosphäre.

Mittags verwandelt sich der Chäsueb in ein japanisches Restaurant: «The Japanese Kitchen». Das Lokal ist täglich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr für Sie geöffnet.

Die urchige Einrichtung gepaart mit japanischen Gerichten sorgt für eine spannende Kontroverse. The Japanese Kitchen bietet am Mittag ein breites Angebot an japanischen Spezialitäten. Unser japanischer Küchenchef sorgt für tägliche Abwechslung. Leichte und bekömmliche Sushi und Sashimi-Kreationen sowie auserlesene japanische Spezialitäten-Menüs bieten ein einmaliges Lunch-Erlebnis.

Suchen Sie noch ein Highlight für Ihren Firmen- oder Kaderanlass? Unser Sushikoch und seine mobile Sushi-Bar kommen gerne zu Ihnen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage für ein exklusives Sushi-Catering oder auch Sushi-Grundkurse unter fachkundiger Anleitung.



Essen:	max. 220 Pers.
Stehlunch:	max. 280 Pers.
Zugang Gäste:	ebenerdig
Rollstuhllift:	ebenerdig
Raumhöhe:	270 cm
Fläche:	254 m ²
Tageslicht:	Ja
Sicht Eisfeld:	Ja
Specials:	5 Flatscreens