

Zum Äusseren  
**Stand**

aare**Stadt** gastro  
Restaurant • Catering • Event

BANKETTDOKUMENTATION



2025

Weltkulturerbe und lebendige Vielfalt – das ist Bern. Die Gründung von Bern geht auf das Jahr 1191 zurück. Gründervater war Herzog Berchtold V. von Zähringen. 1353 erfolgte der Eintritt in den Bund der Eidgenossenschaft. 1834 wurde Bern Universitätsstadt und 1848 durch das erste schweizerische Gesamtparlament zur Bundesstadt der Schweiz gewählt. Bern ist zugleich Hauptort des Kantons Bern und Regierungssitz der Schweiz.

#### Das Rathaus Zum Äusseren Stand

Das Rathaus des Äusseren Standes wurde von 1728 – 1730 erbaut. Es erlebte Höhen und Tiefen, geschichtsträchtige Ereignisse fanden darin statt: 1848 wurde hier die Bundesverfassung beschlossen, zwischen 1848 und 1858 tagte hier der Ständerat, 1831 wurde hier die neue bernische Kantonsverfassung erarbeitet und 1874 der Weltpostverein gegründet. 1999 präsentierte der Bundesrat der Öffentlichkeit im Rathaus des Äusseren Standes die revidierte Bundesverfassung. Als der Niedergang des immer maroderen Rathauses drohte, rettete die Stiftung Rathaus des Äusseren Standes das Gebäude und gab ihm im Rahmen einer umfassenden Restaurierung zu Beginn der 1980er-Jahre seinen früheren Glanz zurück.

Die aarestadt gastro GmbH ist ein junges dynamisches Gastronomie-Unternehmen und betreibt aktuell das Restaurant Klötzlikeller, das Restaurant & Bar kramer, sowie das Restaurant Zum Äusseren Stand in der Berner Altstadt.

Auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot im Restaurant Zum Äusseren Stand vor. Bitte beachten Sie, dass wir alle Möglichkeiten haben, unser Angebot Ihren Wünschen und Vorstellungen anpassen zu können. Haben Sie ein bestimmtes Motto für Ihren Anlass? Soll es etwas Ausgefallenes sein? Zögern Sie nicht, direkt mit uns Kontakt aufzunehmen – wir stellen Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

aarestadt gastro GmbH  
Restaurant  
Zum Äusseren Stand  
Zeughausgasse 17  
3011 Bern

[info@aarestadtgastro.ch](mailto:info@aarestadtgastro.ch)  
[www.aarestadtgastro.ch](http://www.aarestadtgastro.ch)

# Auf einen Blick

## Apéro

§ Seiten 3 ▪ 4 Apéro-Päckli

## Menu

§ Seite 5 Menu Zum Äusseren Stand ▪ Empire  
§ Seite 6 Menu Rathaus ▪ Menu Altstadt  
§ Seite 7 Menu Zähringer ▪ Fondue Chinoise  
§ Seite 8 Traditionell-Menu ▪ Classic-Menu

Hinweis – Auswahl eines einheitlichen Menus mit vegetarischer Alternative.

§ Seiten 9 bis 12 Raum- und Technikmiete ▪ Raumplan

§ Seiten 13 bis 14 AGB

# APÉRO-PÄCKLI

## BRUSCHETTA-MIX pro Sorte 1 Stück

- ☉ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar ▪ Kräutersalat
  - ☉ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
  - ☉ Trocken-Tomaten ▪ Parmesan
  - ☉ Grüne Oliven ▪ Trockentomaten
  - ☉ Ziegenfrischkäse ▪ Feigensenf
- 16.5

## KNABBER-MIX

- ☉ Cashew Nuts ▪ karamellisiert ▪ leicht pikant
  - ☉ Oliven ▪ gemischt & mariniert
  - ☉ Trockentomaten ▪ Olivenöl ▪ Knoblauch
  - ☉ Parmigiano Reggiano ▪ gebrochen
  - ☉ Grissini ▪ Knoblauch
  - ☉ Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- 19.5

## APÉRO-RICHE ▪ small

- ☉ Focaccia ▪ Datteltomaten ▪ Rosmarin
  - ☉ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar im Knusperkörnchen
  - ☉ Bruschetta ▪ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
  - ☉ Bruschetta ▪ Trocken-Tomaten ▪ Extrahartkäse
  - ☉ Süppchen ▪ saisonal ▪ Shotglas
  - ☉ Pilz-Risotto ▪ Belper-Knolle
- 26.5

## APÉRO-RICHE ▪ medium

- ☉ Asiatisches Lachs-Tatar im Knusperkörnchen
- ☉ Bruschetta ▪ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
- ☉ Bruschetta ▪ Ziegenfrischkäse ▪ Feigensenf

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

- 🍷 Riesencrevette ▪ asiatischer Gurkensalat
- 🍷 Süsspchen ▪ saisonal ▪ Shotglas
- 🍷 Poulet-Knusperli ▪ Süsskartoffel-Limettenpüree ▪ Ponzu-Mayo
- 🍷 Mini Beef-Burger ▪ Rind aus der Region ▪ Trüffel-Mayo ▪ Schalottenconfit ▪ Extrahartkäse
- 🍷 Pilz-Risotto ▪ Belper-Knolle
- 🍷 Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse
- 🍷 Zitronengras-Panna-Cotta ▪ Saisonfrucht

48.5

#### **APÉRO-RICHE ▪ deluxe**

- 🍷 Focaccia ▪ Datteltomaten ▪ Rosmarin
- 🍷 Falafel ▪ Tzatziki
- 🍷 Asiatisches Lachs-Tatar im Knusperkörnchen
- 🍷 Bruschetta ▪ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
- 🍷 Süsspchen ▪ Saisonal ▪ Shotglas
- 🍷 Poulet-Knusperli ▪ Süsskartoffel-Limettenpüree ▪ Ponzu-Mayo
- 🍷 Schweinsbäckli ▪ Rotweinjus ▪ Kartoffelstock
- 🍷 Irischer Bio-Lachs ▪ Terjakisauce ▪ gebratener Wirz
- 🍷 Pilz-Risotto ▪ Belper-Knolle
- 🍷 Gebrannte Creme
- 🍷 Lemoncurd-Tartelette ▪ weisses Schokoladencrumble

66.5

#### **APÉRO-RICHE ▪ asia**

- 🍷 Meatballs ▪ Soja-Ingwer Sauce
- 🍷 Riesencrevette ▪ asiatischer Gurkensalat
- 🍷 Gemüse-Frühlingsrollen ▪ Sweet-Chili-Sauce
- 🍷 Thai-Curry-Süsspchen ▪ Kokosmilch
- 🍷 Satay-Spiessli ▪ Erdnuss-Sauce
- 🍷 Schweinebauch ▪ knusprig ▪ karamellisiert ▪ Papaya-Salat
- 🍷 Hausgemachte vegetarische Momos ▪ pikante Tomatensauce
- 🍷 Gemüse-Tempura ▪ Soja-Yuzu-Mayo ▪ Sweet-Chili-Sauce

54.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

# MENU

## ZUM ÄUSSEREN STAND

### MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse ▪ Saisongemüse ▪ Kernen-Mix ▪ French-Dressing

### KALBSSTEAK

Rosa gebraten ▪ Steinpilz-Rahmsauce ▪ Marktgemüse ▪ Majoranknödel

### SCHOKOLADEN-PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

Fior di latte-Glace ▪ Karamellisierte Cashew Nut ▪ Saisonfrüchte

84.5

## EMPIRE-MENU

### Amouse bouche

### RINDS-TÄTSCHLI

Trüffel-Mayo ▪ gepickelter & gerösteter Zuchhetti ▪ Brunnenkresse ▪ Parmesan

### SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

### IRISCHER BIO-HEISSRAUHLACHS

Apfel-Sauerkraut ▪ Preiselbeeren

### SURF & TURF

Rindsfilet-Medaillon rosa gebraten ▪ Bio-Riesencrevette (Cà Mau) ▪ Limettenjus ▪ gebratener Wirz ▪ Süsskartoffel

### PASSIONSFRUCHT-JOGHURT-SCHNITTE

Fruchtsalat ▪ Mango-Sorbet

### FRIANDISE

Gebäck ▪ Praline

120.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

# RATHAUS-MENU

## SASHIMI ▪ IRISCHER BIO-LACHS

Yuzu-Sojasauce ▪ Rettichspaghetti ▪ Sesam ▪ Wasabi

## SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

## BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

Rosa gebraten ▪ Trüffeljus ▪ Gartenbohnen ▪ Kartoffelstampf

## SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte-Glace ▪ Karamellisierte Cashew Nut ▪ Saisonfrüchte

92.5

# ALTSTADT-MENU

## RÖSTGEMÜSESALAT

Feta ▪ Wurzelgemüse ▪ Koriander ▪ Limetten ▪ Sesamöl ▪ Ingwer

## SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Taglierini

## SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Vanille-Glace ▪ Saisonfrüchte

69.5

# ZÄHRINGER-MENU

## SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

## ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Bernaise ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffelcroquetten

## DESSERT-VARIATION

Crème ▪ Gebäck ▪ Gefroren

**76.5**

# FONDUE CHINOISE-MENU

## MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse ▪ Saisongemüse ▪ French-Dressing

## FONDUE CHINOISE

Rind 200g ▪ Poulet 100g ▪ Kartoffel-Kroketten

Dippsaucen: Curry-Mayonnaise ▪ Spicy-Aioli ▪ Tartar

mit **Mixed Pickles** 100g / 7.5

## SÜSSMOST-CRÈME

Meringue Brösel ▪ Schlagrahm

**80.5**

Supplement Fleisch 100g / **10.0**

a discrétion **98.5**



# MENU-TRADITIONELL

## MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse ▪ Saisongemüse ▪ French-Dressing

## RINDSRAGOUT ▪ BERNER-ART

Rotweinsauce ▪ Speck ▪ Zwiebeln ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffelstock

## GEBRANNTÉ-CRÈME

Meringue Brösel ▪ Schlagrahm

59.5

# MENU-CLASSIC

## SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

## KALBSGESCHNETZELTES

Champignonsauce ▪ Saisongemüse ▪ Tagliatelle

## TOBLERONE-MOUSSE

Rotwein-Zwetschgen ▪ Fior di latte-Glace

67.5

# VEGETARISCHES ANGEBOT

Saisonal vor dem Anlass der Speisekarte zu entnehmen oder auf Anfrage

Fehlt Ihnen etwas in unserer Auswahl?  
Gerne ergänzen wir das Angebot gemäss Ihren Wünschen.

# MIETE EMPIRE-SAAL

## ANLASS / VERANSTALTUNG

0 - 40 Personen	Saalmiete CHF 1'500.00, Konsumation mindestens CHF 1'000.00
41 - 60 Personen	Saalmiete CHF 1'500.00, Konsumation mindestens CHF 2'000.00
61 - 80 Personen	Saalmiete CHF 1'500.00, Konsumation mindestens CHF 2'500.00
Ab 81 Personen	Saalmiete CHF 1'500.00, Konsumation mindestens CHF 2'500.00
Ab einer Konsumation von CHF 6'000.00 wird die Saalmiete um CHF 1'000.00 günstiger	

## KONZERT

Konzert ohne Konsumation

CHF 3'000.00

## AUSSTELLUNGEN / MEHRTÄGIGE ANLÄSSE

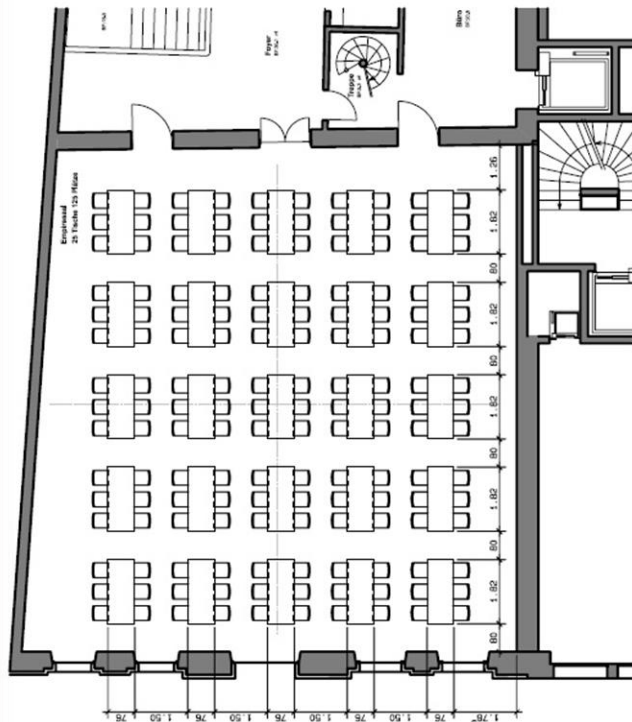
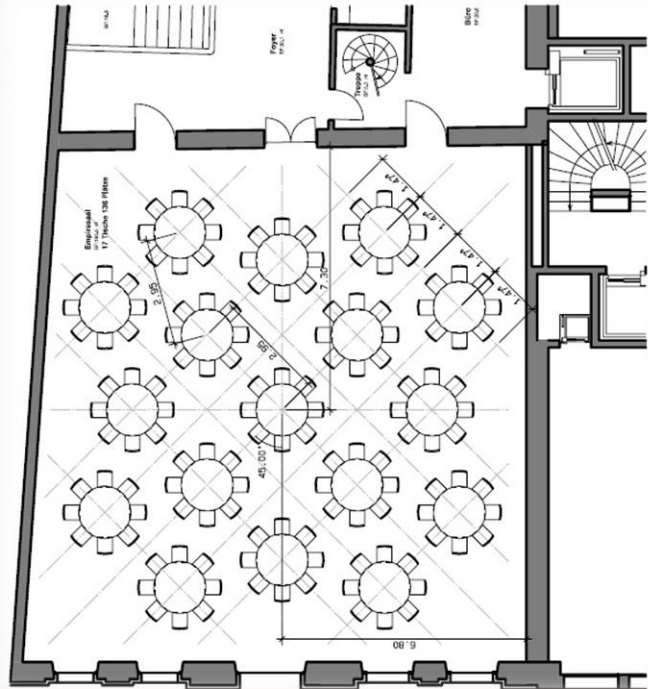
Auf Anfrage

## TECHNIK falls das passende nicht aufgeführt, auf Anfrage

1 Funkmikrofon oder 1 Handmikrofon (inkl. Verstärker)	CHF 160.00
1 Funkmikrofon und 2 Handmikrofone (inkl. Verstärker)	CHF 300.00
Verstärker zur Übertragung von Ton (ohne Beamer)	CHF 80.00
Verstärker mit 2 Boxen	CHF 80.00
Beamer (inkl. Kabel und Leinwand)	CHF 160.00
Leinwand (2 Leinwände à 2 x 2m) pro Stück	CHF 30.00
Steh-Rednerpult (inkl. Mikrofon, Lampe, Verstärker)	CHF 180.00
C. Bechstein-Konzertflügel inkl. Stimmen	CHF 380.00
W-LAN im ganzen Haus	gratis

# Bestuhlung Empire-Saal

Kapazität auf Anfrage



Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



# HINWEISE MITARBEITERZUSCHLAG

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Bankettleitung	CHF 55 / Stunde
Service	CHF 45 / Stunde
Küche	CHF 45 / Stunde
Garderobenbetreuung	CHF 45 / Stunde

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 20 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

## MATERIAL

Bei Konsumation von Speisen und Getränken im Äusseren Stand sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Für alle anderen Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Spezielle Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration	auf Anfrage

## ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 30 pro Flasche (75 cl) verrechnet.  
Für Spirituosen verrechnen wir CHF 60 pro Flasche (70 cl).

## ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.

# AGB

## 1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der aarestadt gastro GmbH. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## 2. Leistung

Die aarestadt gastro GmbH verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die aarestadt gastro GmbH behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

## 3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber unterschrieben und rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 20 Tage nach Ausstelldatum gültig.

## 4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der aarestadt gastro GmbH bedürfen der vorherigen Zustimmung der aarestadt gastro GmbH. Weitere, zusätzliche Dienstleistungen (spezielle Dekorationen etc.) werden gemäss Offerte separat verrechnet.

## 5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 5 Arbeitstage vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

## 6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Annullierungen sind nur schriftlich via Brief oder E-Mail möglich. Bei Gruppen ab 12 Personen wird die verbindliche Teilnehmerzahl bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet.

Bei Gruppen bis zu 12 Personen besteht die Möglichkeit aus unserem à-la-carte Angebot auszuwählen.

Die Speisen werden anhand der gemeldeten Personenzahl verrechnet, die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Aufwand.

## Annulationsbedingungen

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass: 50%  
bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80%  
bis 1 Arbeitstag vor dem Anlass: 100%

#### 7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann, wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die aarestadt gastro GmbH haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der aarestadt gastro GmbH verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die aarestadt gastro GmbH jede Haftung aus.

#### 8. Nachtzuschlag Mitarbeitende

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Zuschlag von CHF 20.00 pro Stunde. Es werden nur volle Stunden verrechnet. Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten auf unserer Webseite.

#### 9. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die aarestadt gastro GmbH berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die aarestadt gastro GmbH behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

#### 10. Rücktritt durch die aarestadt gastro GmbH

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die aarestadt gastro GmbH berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die aarestadt gastro GmbH-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

#### 11. Schäden an Mobilien / Gebäude

Das Restaurant Zum Äusseren Stand steht unter Eidg. und Kant. Denkmalschutz. Deshalb ist es strikte untersagt Nägel, Stecknadeln, Schrauben, Klebe- oder Scotch-Bänder, Fahnen oder ähnliches im, am oder vor dem Gebäude an den Wänden, Decken, Böden, Fenstern oder Mobilien zu montieren, resp. zu platzieren. Für Schäden dieser oder ähnlicher Art kommt der Gast auf, bzw. dessen Haftpflichtversicherung. Ebenfalls haftet der Gast für Brandlöcher, Farbflecken, Kerzenrückstände u.ä. an Tischwäsche, auf Stühlen, Mobilien und Böden. Allfällige Umsatzeinbussen werden in Rechnung gestellt.

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

## 12. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam oder nicht durchsetzbar sein oder werden, wird die Wirksamkeit oder Durchsetzbarkeit der übrigen Bestimmungen dieser AGB davon nicht berührt. Die Parteien werden in diesem Fall die unwirksame oder nicht durchsetzbare Bestimmung durch eine wirksame und durchsetzbare Bestimmung ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der zu ersetzende Bestimmung am nächsten kommt. Dasselbe gilt sinngemäss für den Fall, dass diese AGB eine Regelungslücke enthalten sollten.

## 13. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Bern.