

Restaurant

moment ist ein 40 Sitzplätze Restaurant in der unteren Altstadt, Bern.

Bei uns im moment greifen wir die Stimmung hier und jetzt auf und zelebrieren sie. Die Stimmung widerspiegelt sich in unserem Angebot und bestimmt was auf unseren Tellern und in unseren Gläsern serviert wird.

Essen und Trinken

Konzentriert aufs Wesentliche servieren wir eine authentische Terroir-Küche ohne Schnickschnack. So weit als möglich arbeiten wir ausschliesslich mit saisonalen Produkten die aus regionaler Herkunft stammen. Natürlich Fairtrade. Wir sind bestrebt die Lieferkette einfach zu halten und für unsere Lebensmittel möglichst nahe an den Produzenten zu sein. Das gibt uns und euch die Gewissheit, genau zu wissen, wo die Produkte herkommen und wie sie hergestellt wurden.

Mittags gibt es einfache und frische Gerichte zu fairen Preisen. Am Abend wählt ihr aus einem Tasting-Menu drei, vier, fünf oder sechs Gänge aus und erlebt so die ganze moment Geschichte bei einem Aufenthalt von zwei bis drei Stunden.

Die Weinkarte mit charaktvollen Naturweinen zeigt sich nicht minder kompromisslos, ausgesucht nach den gleichen Kriterien wie unser Essen. Diese einzigartigen, authentischen Gewächse zeichnen sich durch ihren eigenen Charakter, Ecken und Kanten aus. Hergestellt unter Achtung ethischer und traditioneller Methoden vereinen diese Weine Terroir, Leidenschaft und Tradition.

Wir bieten eine kleine Auswahl an selber hergestellten Getränken. Spezialitätenkaffe von Adrianos, Bern und Kraftbier aus Wabern von Ninebrothers. Bei Spirituosen schwören wir auf Lorenz Humbel aus Stetten.

Team

Sven Stauffer, Gastgeber und Gründer

Nina Stauffer, Restaurantleiterin

Andrin Steuri, Küchenchef

Rebecca Relling, Koch

Jan Danelzik, Koch

Fabio Leuenberger, Praktikant Service