

noumi

Neu in Bern: NOUMI steht für Grill & Bar, Bowls und World Food



Zürich/Bern, 9. Januar 2019 – An allererster Lage im Herzen von Bern eröffnet mit NOUMI am 9. Januar ein kultiges neues Restaurantkonzept. Im unkomplizierten und trendig gestylten Interieur wird gegrillt, genossen und gehillt. Der Fokus von NOUMI liegt dabei klar auf Gegrilltem, inklusive vegetarischer Varianten und auf feinen Bowls – mit Produktinspirationen von Food Markets aus aller Welt. Im NOUMI wird genussvoll geteilt, kombiniert und ausprobiert – ein Konzept, das urbane Nomaden und weitgereiste Geniesser begeistert. Bei Lounge Music und Chill-out Sound von angesagten DJs bietet die Bar Signature-Drinks vom Mixologist und feine Schweizer Kult-Getränke und macht NOUMI nicht nur am Mittag und zum Dinner, sondern auch für After Work Drinks zur perfekten Location. www.noumi.ch

Das neue Restaurant NOUMI befindet sich in den grosszügigen Räumen, wo einst die Berner Münzpresse untergebracht war. Doch ausser dem Namen, der von «Numismatik» (altgriechisch «die Münze») inspiriert ist, zeigt NOUMI nur noch wenig von der alten Berner Münzpresse. NOUMI begeistert mit einem leichtfüssigen, trendig gestylten Interieur, offener Küche und grosszügiger Bar. Kupferfarbene Basaltsteine, helle Farben sowie natürliche Materialien wie Holz und Marmor sorgen für ein legeres, informelles und urban-schickes Ambiente.

Tastes und Mixology

Auf der Menükarte von NOUMI stehen einfache, sorgfältig zubereitete Speisen. Die Inspiration für die Produkte, die wenn immer möglich aus der Region stammen, sind Food Markets aus aller Welt. Bei den frischen und saisonalen Kombinationen liegt der Fokus auf Gegrilltem und auf Bowls, inklusive vegetarischer Kombinationen. So stehen zum Beispiel Bowls mit «Artischocken, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan an einem Trüffel-Dressing» oder Bowls mit «veganen Fajitas, Quinoa, Tofu und Avocado-Dressing» auf der Karte. Vom Grill gibt es von «Schweinerippchen an Ingwer-Sauce», über Klassiker wie «Rib Eye Steak mit Chimichurri-Sauce» bis hin zu «Gegrilltem Gemüse Mille-Feuille» alles, was das Barbecue-Herz begehrt. Die Karte enthält aber auch ein «Sharing Menu» ab 3 Personen sowie «sweets to share». Doch wer möchte ein «Paris-Berne mit Macadamianüssen und «Leche di latte» schon teilen?



NOUMI

Gegen Abend setzt NOUMI weitere Akzente. Denn dann, wenn zur Dinnerbegleitung DJs Lounge Music und Chill-out Sound auflegen und erstklassige Signature-Drinks vom Mixologist gemixt werden, wird NOUMI zum Insider-Lokal in Bern und Treffpunkt von Gästen aus aller Welt. Stimmen, Lachen und angeregte Gespräche mischen sich mit coolen Beats. Mit NOUMI ist in Bern an Toplage ein urbaner neuer Restaurant-Hotspot entstanden.

Öffnungszeiten

NOUMI empfängt seine Gäste an der Kochergasse 3, in 3011 Bern jeweils von Dienstag bis Samstag, von 12.00 bis 14.00 Uhr zum Lunch, von 17.00 bis 23.00 Uhr für Drinks und von 18.00 bis 22.00 Uhr zum Dinner. Reservationen werden vom NOUMI-Team unter +41 31 320 46 64 oder direkt über info@noumi.ch entgegengenommen.

NOUMI by BELLEVUE PALACE

Seit der Eröffnung 1913 ist das direkt neben dem Bundeshaus gelegene BELLEVUE PALACE die erste Adresse in Bern und eine Sehenswürdigkeit für sich. Das 5-Sterne-Superior-Hotel fungiert seit 2012 als offizielles Gästehaus der Schweizer Regierung. 126 elegante Zimmer und Suiten begeistern mit distinguerter Eleganz und verbinden historische Elemente harmonisch mit dem luxuriösen Komfort der Gegenwart. Im mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant «VUE» beeindruckt kulinarische Köstlichkeiten ebenso wie die Panoramasicht auf die Aare und das Alpenmassiv. In der «BELLEVUE Bar» sowie in «Le LOBBY» verbinden sich erlesene Cocktail-Kreationen mit stilvollem Interieur und machen das BELLEVUE PALACE zum gesellschaftlichen Treffpunkt. www.bellevue-palace.ch

Pressestelle BELLEVUE PALACE und NOUMI

Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon

Fon +41 (0)43 488 86 00, E-Mail pr@compresso.ch, www.compresso.ch