

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 52

Artikel: Ermitage
Autor: [n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-650064>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Oben: Das Restaurant, im alten Walliser Stil gehalten, vermittelt ein Stück alt Wallis.
Links: Die Fenster- und Plaudernischen des Restaurants sind bequem und persönlich.



Mitten in der Stadt — Amthausgasse 10 durchgehend auf Marktgasse 15 — ist auf beschränktem, durch die altertümliche Bauweise ungünstig gegliederten Raum, eine Gaststätte entstanden, die schon im ersten Augenblick verblüfft, die Sinne umschmeichelt und betört.

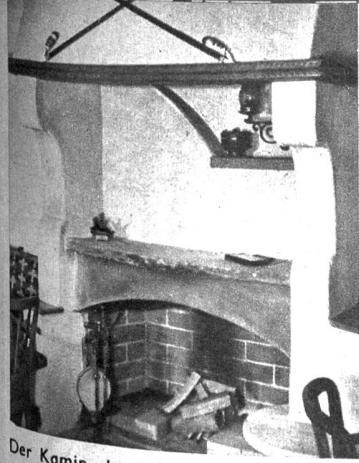
Das ist ein wenig übertrieben, wird man vielleicht sagen, und doch scheint es schwer, den treffenden Ausdruck für diese Wirkung zu finden. Wieviel Raffinement, Fachkenntnisse und wieviel Lebenserfahrung es benötigte, die Raumgestaltung, Bauelemente, Farbe und Geschmack bis zum unscheinbarsten Detail zu bilden, zu formen und zu einem harmonischen Ganzen zu verbinden. Das kann nur derjenige beurteilen, der die Projektierungsarbeiten von Stufe zu Stufe seit dem Jahre 1942 zu verfolgen imstande

war. Das Werk, welches heute in seiner Art von solcher Wirkung ist, kann ja unmöglich bloss durch Einbildung, Improvisation oder ein ausgeklügeltes System entstanden sein. Die Ermitage, mit dem Restaurant im Parterre, der Bonbonnière und Tabatière im ersten Stock, ist das Resultat von harter Arbeit, intensivem Studium und künstlerischer Einfühlung in die Materie.

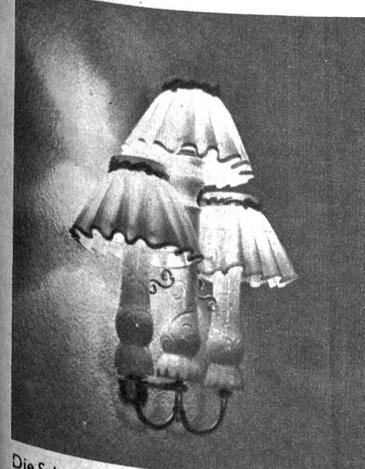
Architekt Hermann Schneider gehört zu jenen Menschen, die Farbe und Gestaltung im Raume empfinden und nicht allein ersinnen. Es grenzt fast ans Unerklärliche, wieso ganz verschiedene Stile und Elemente in ihrer Kontradiktion plötzlich, wie durch Zauberhand, zusammenklingen, sich ergänzen zu einer überragenden Wirkung. Man wird von unzähligen kleinen Dingen und Details erfasst, geführt und verbündet,

Ermitage

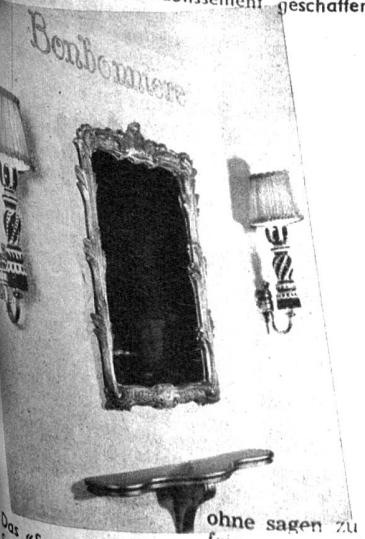




Der Kamin der Tabatière ist einer der «Brennpunkte» des schönen Raumes



Die Schöpfung im Kleinen. Keramikleuchter speziell für das Etablissement geschaffen



Das «Spieglein, Spieglein an der Wand» der Bonbonnière

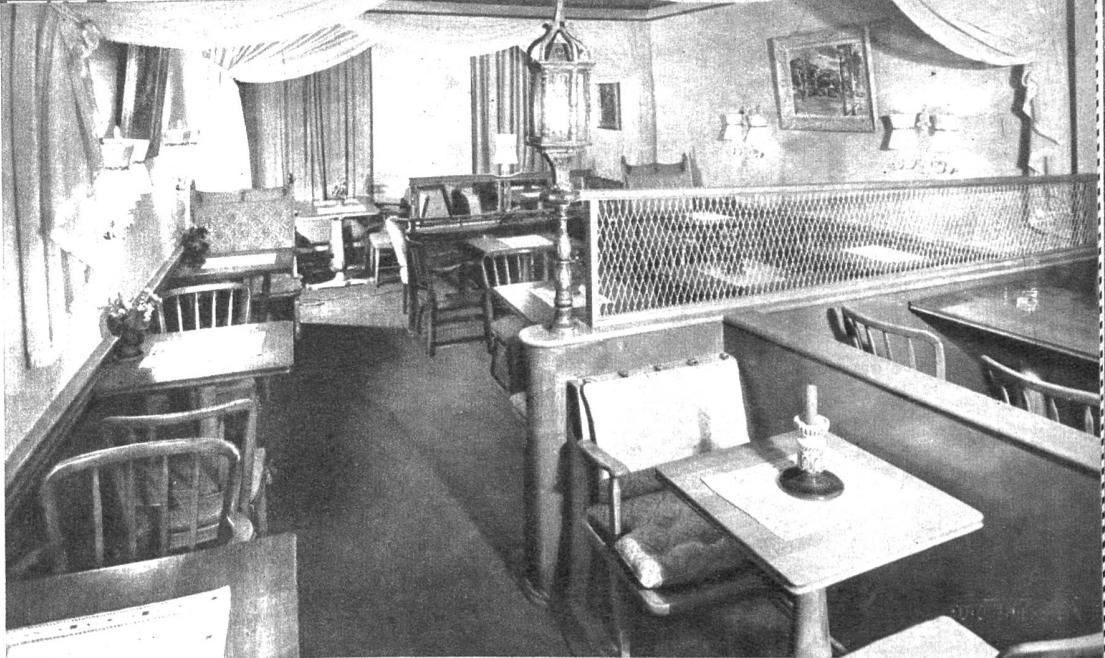
Photo Thierstein

Als: Der gemütlichste Platz in der Tabatière. In der Seitenfenster-Ecke ein ganz besonderes Gepräge

ohne sagen zu können, was schöner, feiner, angenehmer oder interessanter ist.

Die Bauherrschaft Walter Lobsiger und Dr. Eduard Seiler (Gletsch) haben durch die Wahl und den Baubeschluss ihren Glauben an die Lösung eines unmöglich scheinenden Problems unter Beweis gestellt. Mit geduldiger Sammlerliebe und Leidenschaft haben sie die Kunst als lebendiges und fesselndes Element nach ganz bestimmten Gesichtspunkten in die Räume eingegliedert. Sachkenntnis und klare Beurteilung liegen allen, auch den unscheinbarsten Wertstücken zugrunde. Die grosse Linie der Kunst halten unter anderem in der Bonbonnière die Werke Martin Lauterburgs, die mit ihrer neuen, jugendlich sprühenden Ausdrucksweise das wertvoll Positive im Raum noch betonen.

Nicht allein die disponierende, auch



Die Bonbonnière. Der Raum für Causerie, Freundlichkeit, Erholung beim Nachmittagstee ist in allen grossen Kleinigkeiten dem Geschmack der Frau angepasst



Teilansicht der Bonbonnière mit der alten Uhr

die ausführende Kraft, das Bernische Handwerk und die Arbeiter haben ihren besonderen Anteil am Erfolg. Architekt Ernst Wirz hat in der Zeit der Knappheit, der Widerstände und des Mangels an allen nötigen Dingen nach alter, bernischer Sitte — langsam aber sicher — das Werk rechtzeitig und einwandfrei der Bauherrschaft übergeben und sich um die Ermitage besonders verdient gemacht.

Der ganze Ermitage-Betrieb umfasst drei gediegene Lokalitäten; im Parterre das Restaurant, in dem man in neuer Form das alte Walliser Stadel wiederfindet. Ein alter Walliser Specksteinofen strahlt sonnige Wärme aus und verlockt zu langerem Verweilen. Im ersten Stock prangt das Schmuckstück: die Bonbonnière. Sie allein ist eine Schöpfung. Der Plafond ist mit rotem Chintz überzogen. Weisse duftige

Tüllbogen, zarter grüner Wandton, rote Handwebstoffe der Stühle, bunte Bezüge der Bankkissen, Leuchter, Schirme, Lampen... das Auge vermag kaum zu erfassen, alles so verschieden und doch harmonisch, folgt ein Eindruck dem andern, ohne dass die Sinne zu einem klaren Entschluss gelangen — es ist einfach schön. Ihr gegenüber wartet die Tabatière. Bizar in der Wirkung, etwas ernst gehalten, doch so gemütlich, wie es die Herren nur wünschen können. Das Feuer im alten Kamin verlockt zu konstruktivem Denken und gibt Anregungen und Ideen...

Auf den Gast warten noch eine Menge versteckter und verlockender Genüsse, die der Küchenchef zu zaubern versteht. Man muss nur den Mut aufbringen, den ersten Schritt zu tun, alles andere kommt von selbst — wie in einem Märchen.