

BORDEAUX OFFEN dl 75cl**WEISS**

Château Goumin, Entre-Deux-Mers, 2009	7.20	53.50
Ch. Rayne Vigneau, 1er gr. Cru, 97, Sauternes, 5cl	6.50	89.—

ROT

Château Clos Chaumont, 1er Côtes de Bordeaux	7.20	53.50
Château Clément Pichon, H-Médoc, 2000	9.50	69.—

BORDEAUX FLASCHEN 75cl

Château Fontestéau, cru Bourgois, Haut-Médoc, 06		63.50
Château Côte de Baleau, grand Cru, St.Emillion, 05		78.—
Château Lascombes 2ème grand Cru Clas., Margaux, 03		112.—
Château Beaugard, Pommerol, 2000		118.—

FLASCHEN AOC OFFEN WEISS dl 75cl

Prosecco, Botticella, 2008, extra dry, V.S.A.Q.	9.80	71.—
Fendant Les Corbassières, N. Wittwer, 2008	7.20	53.50
Mon Blanc, Cepage noble, N. Wittwer, Sion, 08	7.30	54.50
Chardonnay du Valais, N. Wittwer, Sion, 2008	7.20	53.50
Bougy de Féchy, Dom. de Fischer, grand cru, 08	6.60	48.50
Twanner Frauenkopf, Pinot gris, Engel, 2009	7.20	53.50
Dôle blanche, rosé, N. Wittwer, Sion, 2008	6.60	48.50

FLASCHEN OFFEN ROT AOC/DO dl 75cl

Mon Rouge du Valais, N. Wittwer, Sion, 2008	7.20	53.50
3x3 du VS, Merlot & Caber & Syrah, Magnum, 07	8.90	131.—
Blauer Zweigelt, G. Heinrich, 2007, Austria	8.60	63.50
Ochoa, Navarra Tinto, Reserva, DO, 2001	8.90	65.50
Fontal, Tempranillo, La Mancha, 2005	7.20	53.50

FLASCHEN AOC WEISS CL

Pouilly-Fumé, Dom. Landrat, Sauvign blanc, 2007	75	62.50
Riesling x Sylvaner, Aagne, Fam. Gysel, 2008	75	53.50
Sauvignon blanc, Lully, Dom. Graves, barrique, 05	75	62.—
Aigle les Murailles, AOC, H. Badoux, 2008	70	51.50
Savagnin blanc, Heida, Nicolas Zufferey, 2008	75	63.50
Muscat d'Alsace, Demeter, V. Zusslin, 2005	75	60.50
Ermitage, Les Corbassières, Marsanne bl. VS 05	37,5	59.—
Champagne Perrier Jouët, grand brut	75	98.—

FLASCHEN ROT 75CL

Gamay Vielle Vignes, VS, Michel Boven, AOC, 2007		48.50
Merlot TI, Runchet, Tamborini, DOC, 2008		51.50
Malanser Blauburgunder, U.&J. Liesch, AOC, 07		64.50
Aagne, Pinot noir Spätlese, Hallau, AOC, 2007		62.50
Bester Pinot noir der CH & Winzer des Jahres 2009!		

Little James Basket Press, Grenache, Gigondas		49.50
La Sagesse, Grenache, Dom. de Gramenon, AOC, 2007		72.—
Crozes Hermitage, Syrah pur, Colombier, AOC, 05		76.—
Château Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape, 06		89.—
Beaune Les Bouchettes, 1er Cru, AOC, L. Jadot, 2000		89.—
Pannobile, Heinrich, Zweigelt & Blaufränkisch, 06		81.—

Amarone della Valpolicella, Dom. Veneti, DOC, 06		84.—
Tavignano, Rosso Piceno, Lucangeli, DOC, 06		53.50
Rosso di Montalcino, Siro Pacenti, DOC, 2006		62.—
Barolo Boscareto, Principiano, DOCG, 2000		98.—
Brunello di Montalcino, S. Pacenti DOCG, 1998		125.—

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON**ST. JOSEPH, DOMAINE DE SAINT COSME 78.—**

Syrah pur, non filtré, barrique, AOC, 2002, seit 1490 in gleichem Familienbesitz in 14. Generation, ältestes Weingut im Côtes du Rhône. Salut les Bonvivants!

Unser Weinlieferant: Vennerhus Grosshöchstetten, Fam. Wittwer

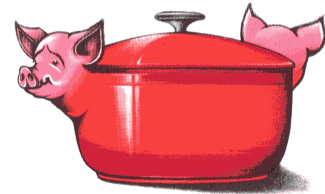
FELSENAU BIER cl Fr. MINERALWASSER cl Fr.

Junker Spezial	30	4.50	Valser classic	75	8.70
Junker Spezial	50	6.90	Valser classic	50	6.10
Bärner Müntsch Bügel	33	5.30	Ramseier Apfelsaft	30	5.—
Bärner Müntsch Bügel	33	5.30	Rivella	33	5.—
Bärner Weizenbier	50	7.60	Orangina	25	5.—
Bärner Spez dunkel Bügel	33	5.30	Coca Cola light/zero	33	5.—
Schümli alk-frei Bügel	33	5.30	Grapillon rot/weiss	20	5.—

GOURMARDERIE
CAFÉ
MOLÉSON

BERNE

MAISON DE QUALITÉ
FONDÉE EN 1865



SOYEZ LES BIENVENUS!

DELICES À LA BORDELAISE

Mit besten Erinnerungen an Bordeaux verwöhnen wir Sie mit geliebten Schlemmereien aus dem lukullischen Herzen Frankreichs. Für einmal mehr dürfen Sie Ihren Gelüsten freien Lauf lassen. Wir sagen nichts. Bon appétit et santé!

WIR ÜBER UNS

frisch

oekologisch

selbergemacht

keine Transfette

artgerechte Tierhaltung

kein Knorr, Maggi & Aromat

Comme il est difficile d'être simple

BANKETTE UND ANLÄSSE

Im **ersten Stock** offerieren wir Ihnen unsere gemütliche **Greyerzstube**. Der Charme der alten Mauern und das Knirschen des Holzbodens zaubert Sie in die gute alte Zeit zurück. Bis **30 Personen** können wir hier verwöhnen.

Bereits seit 1865 besteht das **MOLÉSON** als traditionsreiches Berner Restaurant, und wir geben alles, damit das so bleibt.

Wir sind stolz, Sie heute bei uns zu haben!

Bernhard & Sue Hüssler, Daniel Gfeller
und das Moléson-Team

www.moleson-bern.ch

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Mastercard & Visa
Preise inklusive 7,6% MWST.

LES HORS D'OEUVRES

Gäste, die während den Hauptessenszeiten nur eine Vorspeise wünschen, verrechnen wir einen Kostenbeitrag von Fr. 5.—

- Terrine de Foie de Caneton aux Oranges confites** 19.80
Hausgemachte Entenleberterrine parfümiert mit Sauternes, dazu konfierte Orangenscheiben mit Ingwer, Salatbouquet, Hausbrottoast und Butter
Homemade duck liver terrine perfumed with Sauternes, served with jamed orange slices with ginger, salad bouquet, home bread toast and butter
- Demi Os à Moelle au Four, Fleur de Sel et Ciboulette** 12.80
Markbein halbiert im Ofen gegart, darüber Fleur de Sel und Schnittlauch
Half bone-marrow roasted in oven with Fleur de Sel and chives 20 Min.
- Feuilleté d'Asperges et Terrine de Foie de Canard** 22.80
Blätterteigkissen gefüllt mit grünen Spargeln und im Anke gebratener Entenleberterrine, serviert an einer Sauternes-Nidleschaumsauce
Crispy butter pastry with green asparagus and home made duck liver terrine with Sauternes cream sauce
- Foie de Cabri sauté sur Lit de Salades et d'Aïrelles** 19.80
Sautierte Gitzileberli aus dem Gürbetal auf buntem Salatbeet mit marinierten Preiselbeeri und frischem Meerrettich, darüber knusprige Ankecroûtons
In butter sauted goat lamb liver served on a salad bed with cranberries and bread crusts
- Fromage de Chèvre brûlé à l'Argenteuil** 17.80
Gebratener Geisskäse auf Spargelbeet an einer Bärlauch-Vinaigrette
Roasted goat cheese served on asparagus salad with wild garlic vinaigrette
- 6 Escargots de Bourgogne royal** 19.80
6 grosse Burgunderschnecken mit Pastis flambiert, darüber Kräuterbutter
6 Burgundy snails glazed with pastis herb butter
- Velouté d'Asperges vertes classique** 12.80
Grüne Spargelcrèmesuppe verfeinert mit Ei, Nidle und Ankecroûtons
Fresh green asparagus cream soup with egg, cream and bread crusts
- Crème de Curry à la Ceylonnaise** 13.80
Gemüse-Kokoscrèmesuppe mit rotem Curry & Zitronengras (hot!)
Coconut cream soup with red curry and lemon grass
- Variété de Tarte flambée à l'Alsacienne** 2 Pers. 26.80
Elsässer Flammenkuchen potpurry in kleine Häppeli geschnitten
Crispy Alsatian pie potpurry cutted in finger food
- Märtsalat**
Buntgemischte Blattsalate mit knusprigen Croûtons, Speck und Freilandeier auf Teller 15.80 oder in der Schüssel 26.80 als Hauptgang
Salad bowl with organic egg, bacon and crispy bread crusts
- Gemischter Salat** auf Teller 13.80
Mixed fresh salads from the market
- Bunter Blattsalat** auf Teller 10.80
Mixed salad leaves
- ## LES PLATS VÉGÉTARIENS
- Strouzel d'Asperges Printemps** 29.80
Hausgemachter Spargelstrudel in knusprigem Wienerteig auf leichter Bärlauch-Schaumsauce, garniert mit karamellisierten Haselnüssen
Asparagus pastry served on wild garlic sauce and caramelized hazelnuts
- Curry de Légumes à la Ceylonnaise** 28.80
Buntes Märtingemüse in roter Currysauce (hot!) geschmort, verfeinert mit Kokosmilch, frischem Ingwer, Limettenblätter und Zitronengras, Parfumsreis
Market fresh vegetables braised in a red hot coconut curry sauce, fresh ginger, lemon grass, lime leaves, served with thai rice
- ## LE BONVIVANT BORDELAIS
- Wählen Sie nach Lust & Laune!
Drei Gänge 69.—, Vier 79.—
- Fromage de Chèvre brûlé à l'Argenteuil ou Terrine de Foie de Caneton aux Oranges confites**
20CS
- Velouté d'Asperges vertes classique ou Demi Os à Moelle au Fleur de Sel et Ciboulette**
20CS
- Bavette d'Aloyau à la Vinaigrette d'Echalottes ou Confit de Canard de Bourgogne Medoc**
20CS
- Cannelés & 5cl Sauternes Ch. Rayne Vigneau** 97

DELICES À LA BORDELAISE

- Bavette d'Aloyau Graves** 37.80
Geheimes Metzgerstück mit „Biss“ vom Metzgermeister Lehmann's rosa gebraten, Bordeaux-Schalotten-Vinaigrette, Pommes frites & Märtingemüse
Secret beef steak from our butcher master Lehmann's with Bordeaux shallots vinaigrette, fresh French fries and market fresh vegetables
- Filet de Boeuf de Charolles AOC St. Julien** 56.80
Rosa gebratenes AOC-Charolais-Filetsteak 160g, rosa gebraten, darüber gebratene Entenleberterrine, serviert mit Kartoffelgratin und Märtingemüse
Tender AOC Charolais fillet steak 160g with 60gr sauted duck liver terrine, glazed potatoes and fresh vegetables from the market
- Confit de Canard de Bourgogne Medoc** 37.80
Knusprige Burgunder Entenschenkel auf einer Bordeaux-Rotwein-Sauce verfeinert mit Cayennepfeffer, dazu Kartoffelgratin und Märtingemüse
Crispy burgundy duck leg served with a spicy red Bordeaux wine sauce, glazed potatoes and market fresh vegetables
- Carré d'Agneau d'Oberland Pauillac** 44.80 25Min.
Rosa gebratenes Lammkarree aus dem Berner Oberland, gewürzt mit Sel de mer, gratiniert mit einer Markbein-Kräuterkruste, auf kräftiger Bordeaux-Sauce, neuen Bratkartoffeln mit Bärlauch und Märtingemüse
Tender lamb rack with a bone marrow herb crust, Bordeaux sauce, served with roasted wild garlic potatoes and fresh vegetables from the market
- ## PLATS GOURMANDERIE
- Cabri d'Emmental rôti au Four à l'Ail et Romarin** 44.80
Frisches Ofengitzli aus dem Emmental im Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin gebraten, Greyerzer Kartoffelgratin und Märtingemüse
Goat lamb from the Emmental roasted with garlic and romarin, served with glazed potatoes and fresh vegetables from the market 30Min!
- Cordon Bleu aux Aïrelles rouges** 49.80
2 Gürbetaler Natura Kalbscordonbleu mit reifem AOC Greyerzer und Fribourger Vacherin gefüllt, Preiselbeeri, Pommes frites & Blattsalat
2 crispy organic veal steaks stuffed with regional ham and cheeses, cranberries, served with French fries and a green side salad
- Les Joues de Boeuf braisées au Vin rouge** 38.80
Butterweiche Natura-Rinderbacken im Rotwein braisiert, serviert mit karamellisierten Perlzibeli, frischem Kartoffelstock & Märtingemüse
Tender beef cheeks braised in a rich red wine sauce, caramel pearl oignons, market fresh vegetables and home made mashed potatoes
- Entrecôte de Boeuf de Charolles AOC Café de Paris découpée à la Française** 52.80
Rosa gebratenes AOC-Charolais-Entrecôte stolze 300g, geschnitten wie gewachsen, gewürzt mit Sel de mer, tranchiert, dazu hausgemachte Kräuterbutter und frittierte Peterli, mit Pommes frites und Märtingemüse
Tender sliced AOC Charolais sirloin steak proud 300g, cutted à la Française, served with homemade herb butter and fried parsley, fresh French fries and fresh vegetables from the market
- Pieds de Cochon aux Morilles à la Crème** 35.80
Geschmorte saftige Natura-Schweinsfüessli in einer sämigen Morchel-Nidlesauce mit frischen Ankenudeln
Pig's trotters served in a creamy morel sauce & fresh noodles
- Loup de Mer rôti au Four à l'Ail de l'Ourse** 43.80
Ganzer Wolfsbarsch mit frischem Bärlauch, im Olivenöl und Himalaya-Salz mit Bio-Chrüttli im Ofen gebraten, serviert mit neuen Bratkartoffeln im Rock und frischem Märtingemüse
25 Min.
Fresh sea bass with wild garlic, olive oil and Himalaya salt, roasted in the oven, sauted baby potatoes and fresh vegetables from the market

Alle Gerichte servieren wir auch auf einer bunten Salatplatte!

FONDUES AUX FROMAGES AOC

- Louise** & Greyerzer Nidle 30.80
- Albert** Moitié-moitié & Roquefort 32.80
- L'Ail de l'Ourse** Moitié-moitié & frischem Bärlauch 29.80
- Moitié-moitié** 28.80 **Morilles** Moitié-moitié & Morcheln 34.80
auf Wunsch mit gedämpften, neuen Kartoffeln 2.—
- Wir kaufen ausschliesslich Frischfleisch! - Herkunft:
Geflügel: Burgund & Greyerz, Rind: AOC Charolles und Schweiz, Kalb und Söili: Gürbetal & Schweiz, Lamm: Berner Oberland
Lachs: Bio Red-Label aus Schottland, Wildfangcrevetten: Vietnam
Aus ethischen Gründen verzichten wir auf Stopfleber und sonstigen, unwürdigen Schweinereien!