

# Les Vins

FLASCHEN OFFEN WEISS	dl	75cl
Crémant d'Alsace, brut, Demeter, V. Zusslin	9.90	74.—
Mon Blanc, Cépage noble, N. Wittwer, Sion, 04	6.30	45.50
Chardonnay du Valais, N. Wittwer, Sion, 2004	6.30	45.50
Muscata d'Alsace, Demeter, V. Zusslin, 2002	7.30	55.—
Féchy, Domaine de Fischer, Bougy, 2004	5.60	42.—
Pouilly-Fumé, La Rambarde, AOC, 2004	7.30	55.—
Frauenkopf, Pinot gris, W. Engel, Twann, 2004	6.60	49.50
La Syrée, Rosé aus VS-Syrah, M. Boven, 2004	6.60	49.50

FLASCHEN OFFEN ROT	dl	75cl
Ochoa, Navarra Tinto, Reserva, DOC, 1998	8.60	64.50
Mon Rouge du Valais, AOC, 2004, N. Wittwer	6.20	46.50
Blauer Zweigelt, G. Heinrich, 2004, Austria	7.90	59.—
Luins rouge, Vennerhus, AOC, 2003	5.60	Magnum
3x3 Valais, Merlot&Cabernet&Syrah, AOC, 03	8.80	Magnum
Fontal Crianza, La Mancha, AOC, 2001	6.30	Magnum
Grenache, C. du Rhône, Dom. Fond Croze, 2004	6.20	Magnum

FLASCHEN WEISS	CL
Riesling d'Alsace, grand cru, Pfingstberg, 1998	75 58.—
Aigle les Murailles, AOC, H. Badoux, 2004	70 55.—
Savagnin blanc (Heida), AOC, N. Zufferey, 2003	75 59.—
Château de Rayne Vigneau, Sauternes, 1997	37,5 63.—

FLASCHEN ROT	CL
Merlot TI, Runchet, Tamborini, DOC, 2004	75 46.50
Malanser Blauburgunder, U.&J. Liesch, 2004	75 59.50
Alzania Crianza, Navarra, DOC, 2001	75 69.—
Crozes Hermitage, Syrah pur, Dom Colombier, 03	75 59.—
Volnay, Côte de Beaune, Boillot, AOC, 2001	75 89.—
Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange, 1998	75 96.—
Ch. Montrose, St. Estèphe, 2ème crû classé, 1996	75 169.—
Pannobile, Heinrich, Zweigelt&Blaufränkisch, 2002	75 79.—
Chianti Classico, Colli Fiorentini, DOCG, 1999	75 49.—
Rosso di Montalcino, Siro Pacenti, DOCG, 2002	75 59.—
Barolo Boscareto, Principiano Ferdinando, 1999	75 98.—
Brunello di Montalcino, S. Pacenti DOCG, 1998	75 125.—

## SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

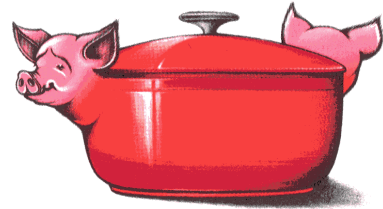
**CUVÉE-MÉMÉ**, Ceps centenaires, 14 Vol%, 2000 75 87.50  
 Domaine Gramenon, Côtes du Rhône. Die Rebstöcke sind über 100-jährig, der Wein ist wie damals vinifiziert - viel Vergnügen!

**Unser Weinlieferant: Vennerhus Grosshöchstetten  
 Niklaus & Christine Wittwer**

MINERALWASSER	cl	Fr.	SPIRITUOSEN	vol cl	Fr.
Valsler classique	75	8.40	Vielle prune	42 2	8.50
Rhazünser mit Gas	50	5.90	Calvados	40 2	8.50
Arkina	50	5.90	Marc	40 2	8.—
			Armagnac, V.S.O.P.	40 2	8.—
Lipton Ice Tea	30	4.60	Rémy Martin	40 2	12.—
Lipton Ice Tea	50	6.20	Grappa di Brunello	43 2	8.50
Ramseier Apfelsaft	30	4.60	Grappa di Barolo	42 2	10.50
Rivella rot	30	4.60	Grappa di Moscato	42 2	10.50
Rivella blau	30	4.60	Abricotine	43 2	7.50
Orangina	30	4.60	Poire William	37,5 2	7.—
Coca Cola	30	4.60	Gravensteiner	37,5 2	7.—
Coca Cola light	30	4.60	Schlad. Himbeergeist	42 2	7.50
Grappillon rot/weiss	20	4.60	Kirsch	37,5 2	7.—
Schwepes Tonic	18	4.60	Cointreau	40 2	7.—
<b>BIER</b>	<b>cl</b>	<b>Fr.</b>	Baileys	17 4	7.—
Cardinal Lager Classique	30	4.20	Amaretto	28 2	7.—
Cardinal Lager Classique	50	6.50	Gordon's Gin	37,5 4	7.—
Cardinal Lager Classique	100	12.—	Bacardi Superior,	37,5 4	7.—

GOURMANDERIE  
 CAFÉ  
**MOLÉSON**

BERNE  
 MAISON DE QUALITÉ  
 FONDÉE EN 1865



**Soyez les bienvenus!**

## Nos Souvenirs de Paris

Nach einer gemeinsamen Schlemmerwoche in Paris mit Christian Mosimann, unserem Küchenchef, ermöglichen wir Ihnen, ein paar Pfunde zuzulegen. Geniessen Sie unsere **Souvenirs de Paris** sans regrets.

Bon appétit et santé!

**Wir über uns!**

frisch  
 oekologisch  
 selbergemacht  
 kein Convenience

artgerechte Tierhaltung  
 kein Knorr, Maggi & Aromat  
*Comme il est difficile d'être simple*

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 Hüsler, Christian Mosimann  
 und das Moléson-Team

Aarberggasse 24 - 3011 Bern  
 031 311 44 63 Fax 031 312 01 45

[www.moleson-bern.ch](http://www.moleson-bern.ch)

Wir akzeptieren die folgenden Kreditkarten: Mastercard, Diners und Visa  
 Preise inklusive 7,6% MWST.

## LES HORS D'OEUVRES

Während den Hauptservicezeiten servieren wir Vorspeisen nur, wenn ein Hauptgang folgt. Merci!

### Rillettes de Veau aux Perles d'Oignons rouges 15.80

Pariser Kalbfleischterrine zum streichen, dazu Perlzibeli im Beaujolais mit Lorbeer glasiert, serviert mit geröstetem Hausbrot  
*Homemade veal terrine served with onion pearls and roasted bread*

### Vinaigrette de Poireau Bénédictine 16.80

Geschmorter Lauch kalt serviert an einer hausgemachten Sherry-Vinaigrette mit Baumnessöl und einem pochierten Ei  
*Braised leek cold served with a sherry vinaigrette and a poached egg*

### Soupe à l'Oignons gratinée 12.80

Charolaisbouillon mit Zibele gratiniert mit Croutons und Greyerzer  
*Charolais beefstock with onions glazed with bread crusts and gruyere chees*

### Crème de Curry à la Ceylonnaise 12.80

Gemüse-Kokoscrèmesuppe mit rotem Curry & Zitronengras (hot!)  
*Coconut cream soup with red curry & lemon grass*

### Cristall de Noilly Prat aux Crevettes à l'Aneth 19.80

Hausgemachte Noilly Prat Sülze mit Krevetten und Dill  
*Homemade jelly of Noilly Prat with shrimps and dill*

### Tartelette de Boudin noir à la Normandie 15.80 oder 29.80

Hausgemachte Anke-Blätterteig-Törtchen mit Blutwurst und Zimetapfelmues, darüber knusprig frittierte Zibeleringe  
*Butter tartlet with blood sausage and apple with cinamon and fried onions*

### Variété de Tarte flambée à l'Alsacienne 2 Pers. 24.80

Elsässer Flammenkuchen potpurry in kleine Häppeli geschnitten  
*Crispy Alsatian pie potpurry cutted in finger food*

### 6 Escargots de Bourgogne royal 19.80

6 grosse Burgunderschnecken mit Pastis flambiert, darüber Schneckenbutter  
*6 Burgundy snails flamed with pastis and glazed with herb butter*

### Märtsalat

Buntgemischte Blattsalate mit knusprigen Croûtons, Speck und Freilandei auf Teller 14.80 oder in der Schüssel 24.80

*Salad bowl with organic egg, bacon and crispy bread crusts*

### Gemischter Salat auf Teller 11.80

*Mixed fresh salads from the market*

### Bunter Blattsalat auf Teller 8.80

*Mixed salad leaves*

## VÉGÉTARIENS

### Tajine de Légumes à la Marocaine 27.80

Couscous mit geschmortem Gemüse aus Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten und Zibele, gewürzt mit Nelken, Zimet, Koriander und Sternanis  
*Couscous with braised egg-plants, baby marrows, red peppers, tomatoes, and onions, spiced with carnation, coriandre and star anis*

### Curry de Légumes à la Ceylonnaise 27.80

Buntes Märtingemüse in roter Currysauce (hot!)geschmort, verfeinert mit Kokosmilch, frischem Ingwer, Lemonblätter und Zitronengras, Parfumreis  
*Market fresh vegetables braised in a red hot coconut curry sauce, ginger, lemon grass, lime leaves, served with perfumed rice*

## LES FONDUES

Dazu servieren wir Hausbrot und/oder Gschwelli

### Fondue Strassbourg 39.80

Das Moitié Moitié mit schwarzem Sommer-Trüffel und Trüffelöl  
*Creamy cheese fondue with black summer truffels and truffel oil*

### Fondue Louise 29.80

à la Crème de la Gruyère. Die Krönung des Greyerzer Fondues!  
*Creamy cheese fondue with double cream*

### Fondue moitié moitié 26.80

Reifer Freiburger Vacherin & Greyerzer in bester Qualität  
*Creamy cheese fondue half gruyère and vacherin*

## LES MOULES AU POT

1 kg meeresfrische Miesmuscheln aus Dänemark im Töpfi 34.80  
*1 kg seafresh mussels served in the pot*

**à la Provençale** In Olivenöl gedämpft, mit Zibele, Knoblauch, Tomatenwürfel, Oliven und frischen Provencekräutern

**à l'Alsacienne** In Butter gedämpft, mit Zibele, Knoblauch, Dill und Peterli im Muscat d'Alsace pochiert, verfeinert mit Crème fraîche

**à la Ceylonnaise** In Sesamöl gedämpft, mit Zibele, Knoblauch, Lauch, Zitronengras, frischem Ingwer, Weisswein, Kokosmilch & rotem Curry

Wir verwenden ausschliesslich Frischfleisch! - Herkunft: Geflügel: Frankreich & Greyerzer, Rind: Schweiz, Söli: Schweiz, Lamm: Neuseeland & Australien, Lachs: Schottland  
Wildfängerevetten: Vietnam, Moules: lebendfrisch aus Dänemark

## SOUVENIRS DE PARIS

### Foie de Veau à la Beaujolaise 37.80

Frische Kalbsleberli in streifen im Anke sautiert an einer kräftigen Beaujolaisauce, dazu frische Nudeln und Märtingemüse  
*Fresh veal liver slices in butter sauted, served with a Beaujolais sauce, fresh noodles and market fresh vegetables*

### Langue et Tête de Veau à la Moutarde de Dijon 32.80

Natura Kalbszüngli und Kalbskopf an körniger Dijonsenf- Nidlesauce, verfeinert mit Crème fraîche und frischen Chrüttli, frischer Kartoffelstock  
*Organic veal head and tongue served with a grain mustard sauce, fresh mashed potatoes*

### Confit de Canard au Cognac à l'Orange 37.80

Knusprige Entenschenkel auf einer kräftigen Orangensauce verfeinert mit Cognac und Cayenne, dazu Kartoffelgratin und Märtingemüse  
*Crispy duck leg served with a spicy orange sauce, glazed potatoes and market fresh vegetables*

### Bavette d'Aloyau de Boeuf au Jus d'Echalottes 37.80

Geheimes Metzgerstück mit „Biss“ vom Metzgermeister Lehmann's rosa grilliert, darüber kräftiger Echalottenjus, Pommes frites und Märtingemüse  
*Secret beef steak from our butcher master Lehmann's with shallots jus, fresh french fries and market fresh vegetables*

### Entrecôte classique Café de Paris 44.80

Zartes Zwischenrippenstück 200g rosa gebraten, gewürzt mit Sel de Guérande, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites & Märtingemüse  
*Tender sirloin steak 200g, herb butter, french fries and vegetables*

### Coquilles St.Jacques et Saumon d'Ecosse Pêcheur 37.80

Gebratene Jakobsmuschel und Schottland-Lachs (Bio Label) auf einer leichten Safranschaumsauce, dazu Kreolenreis und Märtingemüse  
*Roasted scallop and organic scottish salmon on a creamy saffron sauce, served with creole rice and market fresh vegetables*

## PLATS GOURMANDERIE

### Cordon Bleu aux Aïrelles rouges 45.80

2 Natura Kalbscordonbleu mit reifem Greyerzer und Fribourger Vacherin gefüllt, bunter Blattsalat, frische Pommes frites & marinierten Preiselbeeri  
*2 crispy organic calf steaks, stuffed with ham and cheeses from the region, marinated cranberries, served with a leave salad and french fries*

### Joue de Boeuf braisée au Vin rouge 36.80

Butterweiche Rinderbacken im Rotwein braisiert, serviert mit frischem Kartoffelstock & Märtingemüse  
*Tender beef cheeks, braised in a dark red wine sauce, market fresh vegetables and mashed potatoes*

### Filet de Boeuf Stroganoff classique 44.80

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an rassisger Paprika-Nidlesauce, Champignons-, Peperoni- und Gurkenstreifen, dazu frischer Kartoffelstock  
*Filet of beef cubes served in a spicy paprika cream sauce with mushrooms, cucumber and peperoni slices, fresh mashed potatoes*

### Culotte d'Agneau à la Moutarde de Bénichon 38.80

Rosa gebratenes Lammhüftli mit Sel de Guérande an einer Greyerzer Honigsenfsauce, Rotweinzwetschgen, Kartoffelgratin & Märtingemüse  
*Tender lamb hip with a honey mustard sauce, red wine plums, served with glazed potatoes and fresh vegetables from the market*

### Les Pieds de Cochon aux Morilles 33.80

Geschmorte, saftige Natura-Schweinsfüessli in Morchel-Nidlesauce mit frischen Ankenudeln - Salut les Bonvivants!  
*Pig's trotters served in a creamy morelsauce & noodles*

### Truite de notre Vivier bleu ou aux Amandes 36.80

Lebendfrische Forelle blau od. mit Mandeln gebraten, Salzkartoffeln  
*Living fresh trout au bleu or meuniere with almonds & salt potatoes*

## LE BONVIVANT PARISIEN

Wählen Sie nach Lust & Laune! Drei Gänge 59.—, Vier 69.—

### Rillettes de Veau aux Perles d'Oignons rouges ou Vinaigrette de Poireau Bénédictine

BOCS

### Soupe à l'Oignons gratinée ou Tartelette de Boudin noir à la Normandie

BOCS

### Bavette d'Aloyau de Boeuf au Jus d'Echalottes ou Coquilles St.Jacques et Saumon d'Ecosse Pêcheur

BOCS

### Carte de Desserts ou Plat de Fromages

BOCS

Bon appétit et santé!