

FLASCHEN OFFEN WEISS AOC	dl	75CL
Prosecco, Botticella, 2010, extra dry, V.S.Q.A.	9.80	68.—
Mon Blanc, Cepage noble, N.Wittwer, Sion, 10	7.30	54.50
Chardonnay du Valais, N. Wittwer, Sion, 10	7.20	53.50
Bougy de Féchy, Dom.de Fischer,Grand Cru,10	6.60	48.50
Twanner Frauenkopf, P.Gris,W.Engel,70cl,10	7.20	53.50
Muscat d'Alsace, Demeter, V. Zusslin, 08	8.20	60.50
Sauvignon Blanc,Dom.La Hitaire,VdP,Gasco,10	5.70	39.50
Pouilly-Fumé, Dom. Landrat, Sauvign blanc, 09	8.40	62.50

FLASCHEN OFFEN ROT AOC/DO	dl	75CL
3x3 du VS, Merlot & Cabernet & Syrah, Sion,09	8.90	65.50
Syrah, Cave Ardévaz, M. Boven, Chamoson, 10	8.40	62.50
Côtes-du-Rhône, Khayyâm, Mas de Libian, 10	7.20	53.50
Blauer Zweigelt, G. Heinrich, Burgenland, 09	8.60	63.50
Ochoa, Navarra Tinto, Reserva, DO, 04	8.90	65.50
Little James' Basket Press, VdT, Dom.St.Cosme	5.70	39.50
Rapariga da Quinta, Alentejano, Luis Duarte, 09	6.40	44.50

FLASCHEN WEISS AOC	75CL
Aigle les Murailles, AOC, H. Badoux, 2010, 70cl	51.50
Fendant Les Corbassières, N. Wittwer, Sion, 2010	53.50
<i>Silbermedaille der Sélection Vin du Valais Etoile d'Or!</i>	
Savagnin Blanc VS, Heida, Nicolas Zufferey, 09	63.50
Santenay, Clos de Malte, Louis Jadot, 08	63.50
Dôle Blanche (rosé), N.Wittwer, Sion, 09	48.50
Champagne Perrier Jouët, Grand Brut	88.—

FLASCHEN ROT AOC/DO/DOC/DOCG	75CL
Merlot TI, Runchet, Tamborini, 10	51.50
Mon Rouge du VS, Merlot & Pinot & Cabernet, 09	53.50
Malanser Blauburgunder, U.&J. Liesch, 10	64.50
Moulin-à-Vent, Beaujolais, Sélect. Vennerhus, 09	44.50
La Sagesse, Grenache, Domaine de Gramenon, 08	72.—
Château Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape, 08	89.—
Château Côte de Baleau, Grand Cru, St.Emilion, 07	78.—
Château Kirwan, 3ème Grand Cru Classé, Margaux, 04	148.—
Pannobile, Heinrich, Zweigelt & Blaufränkisch, 08	81.—
Fontal, Bodega Fontana, Tempranillo, La Mancha, 05	53.50

Amarone della Valpolicella, Dom.Veneti, DOC,07	84.—
Rosso di Montalcino, Siro Pacenti, 07	62.—
Barolo Fossati, Pepe Dosio, DOCG, 2006	79.—
Brunello di Montalcino, S. Pacenti, 00	125.—

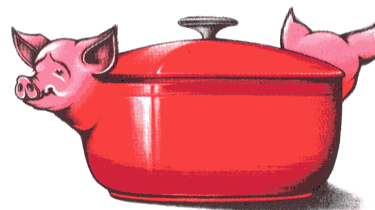
DÉLICE EN MAGNUM	
ALZANIA, NAVARRA TINTO, Merlot & Syrah & Garnacha, Crianza, Barrique, DO, 2002, 150cl	139.—

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON	
ST. JOSEPH, DOMAINE DE SAINT COSME	78.—
Syrah pur, non filtré, barrique, AOC, 2005, seit 1490 in gleichem Familienbesitz in 14. Generation, ältestes Weingut im Gigondas. Salut les Bonvivants!	

FELSENAU BIER	cl	Fr.	SPIRITUOSEN	vol	cl	Fr.
Junker Spezial	30	4.50	Vielle Prune Périgord	42	2	8.70
Junker Spezial	50	6.90	Calvados	40	2	8.70
Bärner Müntschi Bügel	33	5.30	Marc	40	2	8.—
Bärner Weizenbier	50	7.60	Armagnac, V.S.O.P.	40	2	9.—
Bärni Spez dunkel Bügel	33	5.30	Rémy Martin	40	2	12.—
Schümli alk-frei Bügel	33	5.30	Grappa Villa Colonna	43	2	8.70
MINERALWASSER	cl	Fr.	Abricotine	43	2	7.70
Valsler classic	75	8.70	Poire William	37,5	2	7.—
Valsler classic	50	6.10	Gravensteiner	37,5	2	7.—
Valsler silence	50	6.10	Schlad. Himbeergeist	42	2	7.70
Ramseier Apfelsaft	30	5.—	Kirsch	37,5	2	7.—
Rivella rot / blau / grün	33	5.—	Cointreau	40	2	7.—
Kinley Bitter Lemon	33	5.—	Baileys	17	4	7.—
Kinley Tonic	33	5.—	Amaretto	28	4	7.—
Orangina	25	5.—	Gordon's Gin	37,5	2	7.—
Coca Cola	33	5.—	Bacardi Superior,	37,5	2	7.—
Coca Cola light/zero	33	5.—	Edelbrände und Whiskies			
Grapillon rot	20	5.—	finden Sie auf der Dessertkarte!			

GOURMANDERIE CAFÉ MOLÉSON BERNE

MAISON DE QUALITÉ
FONDÉE EN 1865



Soyez les bienvenus!

Nos Souvenirs de Lyon

Nach einer gemeinsamen Schlemmerwoche in Lyon mit Martin Schlag, unserem Küchenchef, ermöglichen wir Ihnen, wie jedes Jahr, an unseren kulinarischen Erinnerungen teilzunehmen. Geniessen Sie unsere **Souvenirs de Lyon** sans regrets. Bon appétit et santé!



Wir über uns!

Für alle, die zum ersten Mal hier sind: Unsere Hauptgerichte, von leicht bis üppig, servieren wir auf der Platte, eben wie's bei der Omama am Sonntag war. Gekocht werden diese wo immer möglich aus ökologischen Frischprodukten. Hilfsprodukte und Zusatzstoffe haben bei uns keine Chance. Wir bereiten unsere Speisen selber zu, verwenden kein Gramm Aromat, Knorr oder Maggi.

Bereits seit 1865 besteht das **MOLÉSON** als traditionsreiches Berner Restaurant. Wir geben alles, damit das so bleibt. Wir sind stolz, Sie heute bei uns zu verwöhnen!

Bernhard & Sue Hüssler, Martin Schlag
und das Moléson-Team

Aarbergergasse 24 - 3011 Bern - 031 311 44 63

www.moleson-bern.ch



**Unser Strom kommt aus
erneuerbaren Energien**

geliefert durch Energie Wasser Bern

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Mastercard & Visa,
EC direct Maestro, Postcard, VB, Bern citycard
Preise inklusive 8% MWST.

Wir kaufen ausschliesslich Fleisch in bester Qualität! - Herkunft:
Geflügel: Burgund & Schweiz, Rind: AOC Charolles und Schweiz,
Kalb und Söili: Gürbetal & Schweiz, Gitzi: Gürbe- und Emmental,
Lamm: Emmental und AOC Charolles, Lachs: Red-Label Schottland

LES HORS D'OEUVRES

Brioche de la Mère Bourgeoise Lyonnaise 19.80/34.80

Hausgemachtes Anke-Brioche mit sautierter Entenleber an Himbeeressig, lauwarm serviert mit Zibeleconfit - ein Muss für jeden Bonvivant!
Homemade butter pastry with sauted duck liver with raspberry vinaigre, warm served, with homemade onion jam

Fromage de Chèvre brûlé Bellecour 17.80/26.80

Gebratener Geisskäse mit Orangenhonig und caramelisierten Baumnüssen, serviert auf einem grünen, lauwarmen Spargelsalat
Roasted goat cheese served with orange honey and caramelised walnuts, with lukewarm green asparagus salad

Petit Pot de Quenelles de Saumon à la Rantua 21.80

Hausgemachte Schottland-Lachs-Klösschen (Red Label) sanft im Weisswein pochiert auf einer leichten Krebschuchsaucce, serviert im Töpfi
Home made salmon balls (Red Label) tenderly poached in white wine and served on an creamy crayfish sauce

6 Escargots de Bourgogne Bouchon Lyonnais 19.80

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

Crème de l'ail de l'Ourse aux Dés d'Asperges 12.80

Frische Bärlauchcrèmesuppe mit sautierten Spargelstückli
Fresh wild garlic cream soup with slices of asparagus

Crème de Curry à la Ceylonnaise 12.80

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

Variété de Tarte flambée Classique 2Pers. 26.80

Klassische Elsässer Flammenkuchen Potpurry in kleine Häppeli geschnitten
Classic crispy Alsatian pie potpurry cutted for finger food

Märtsalat

Buntgemischte Blattsalate mit knusprigen Croûtons, Speck und Freilandeil auf Teller 15.80 oder in der Schüssel mit 2 Teller 24.80
Salad bowl with organic egg, bacon and crispy bread crusts

Salatplatte 24.80

Buntgemischte Salate auf der Platte mit grünen Spargelstückli, knusprigen Anke-Croûtons und Freilandeierschnittzli
Salad plat with green asparagus, crispy bread crusts and organic egg

Gemischter Salat auf Teller 12.80

Mixed fresh salads from the market

Bunter Blattsalat Mixed salad leaves 9.80

VÉGÉTARIEN & FONDUES

Médailles de Fromage de Chèvre poêlés sur Risotto aux Asperges et d'Airelles rouges 32.80

Gebratene Geisskäse-Médailles auf einem sämigen Spargelrisotto, verfeinert mit Mascarpone, garniert mit marinierten Preiselbeeri
Roasted goat cheese medaillons served on creamy risotto with asparagus and mascarpone, garnished with marinated cranberries

Galette au Semoule à la Gruyérienne 26.80

Omamas Griesssteak mit AOC Greyerzer, Fribourger Vacherin, Freilandeil und frische Chrüttli im Anke knusprig gebraten, serviert auf einer bunten Gemüsesalatplatte mit Gartenkresse, dazu eine Schnittlauch-Sauerrahmsauce
Wheel steak with AOC cheeses served on vegetable plat, sour cream sauce

Omelette aux Asperges et Champignons 25.80

Freiland-Eieromelette mit frischen Spargelstückli und Champignons auf einer leichten Nidleschuchsaucce, dazu neue Bratkartoffeln im Rock
Organic egg omelet with asparagus & mushrooms, roasted baby potatoes

Curry de Légumes à la Ceylonnaise 29.80

Buntes Märitgemüse in roter Kokoscurrysauce (hot!)geschmort, verfeinert mit frischem Ingwer, Limettenblätter und Zitronengras, dazu Parfumreis
Market fresh vegetables braised in a red hot coconut curry sauce, lemon grass, lime leaves, served with thai rice

Fondue moitié-moitié Halb Greyerzer & Fribourger Vacherin 29.80

Albert & Roquefort 32.80 Morilles & Morcheln 35.80

Aus reifem AOC Greyerzer und FR Vacherin, Käserei Zbinden Wolperswil mit gedämpften, neuen Kartoffeln 2.—
mit AOC Serrano Rohschinken, Sélection de Hembra, 60gr, 17.80

DÉLICIES À LA VITALIS PLUS

Vitalis plus: geeignet für Ernährung nach metabolic balance. Bon appétit!

Gebratene Geisskäse-Médailles mit Baumnüssen 100g 26.80

Rosa grilliertes AOC Charolaissteak 150g 36.80

Schottland-Lachs-Steak (Red Label) 150g saftig gebraten 36.80

Saftig gebratene Burgunder Pouletbrust, 150g 29.80

Beilagen: buntes Märitgemüse gedämpft, verfeinert mit Olivenöl oder buntgemischte Salatplatte mit Gartenkresse und einer Grillzitrone

NOS SOUVENIRS DE LYON

Quenelles de Saumon à la Rantua 37.80

Hausgemachte Schottland-Lachs-Klösschen (Red Label) sanft im Weisswein pochiert, auf einer Krebschuchsaucce, dazu frische Traiteurudeln
Home made salmon balls (Red Label) tender poached in white wine and served on an creamy crayfish sauce, served with fresh butter noodles

Croustillant de Pied de Cochon sur Jus de Porto 34.80

Knusprig gebratenes Natura-Schweinsfüssli-Törtli mit Speck, Zwiebeln und Chrüttli auf Portwein-Jus, dazu frische Pommes frites
Crispy organic pig trotter stuffed with bacon, onions and herbes, served on perfumed port wine jus, served with fresh French fries

Blanc de Poularde de Bourgogne à la Crème 37.80

Frische Burgunder Pouletbrust zart poeliert, an einer Weissweinnidlesauce, dazu frische Traiteur Ankenudeln mit sautierten Spargelstückli
Tender prime Burgundy chicken roasted in butter with a creamy white wine sauce, fresh noodles and vegetables

Tendron de Veau de Gurbetal glacé au Citron 35.80

Saftig glasierte Gurbetaler-Kalbsbrustschnitte an einer Zitronen-Senfauce, garniert mit caramelisierten Perlzibeli, serviert mit frischem Kartoffelstock
Juicy glazed organic gristle of veal with a lemon Dijon-mustard sauce, garnished with carameled baby onions and fresh mashed potatoes

Côte de Boeuf de Charolles AOC 2 Personnes 110.—

Café de Paris - découpée à la Française

Rosa gebratenes AOC-Charolais-Côte, stolze 800g, geschnitten wie gewachsen, d.h. mit aromatischem Fett und Sehnen belassen, gewürzt mit Sel de Guérande, tranchiert, dazu hausgemachte Kräuterbutter und fritierter Peterli, mit frischen Pommes frites und Märitgemüse
Tender AOC Charolais cullet steak, proud 800g, cut à la Française, served with homemade herb butter and fried parsley, fresh French fries and market fresh vegetables

LE BONVIVANT LYONNAIS

Wählen Sie nach Lust & Laune! Drei Gänge 65.—, Vier 75.—, Fünf 85.—

Brioche de la Mère Bourgeoise Lyonnaise ou Petit Pot de Quenelles de Saumon à la Rantua

Fromage de Chèvre brûlé Bellecourts ou Crème de l'ail de l'Ourse aux Dés d'Asperges

Croustillant de Pied de Cochon sur Jus Porto ou Blanc de Poularde de Bourgogne à la Crème ou Tendron de Veau de Gurbetal glacé au Citron ou Joue de Boeuf braisée au Vin rouge

Délice Fromage de Chèvre au Confit d'Oignons ou Choux au Chocolat farcis au Crème St. Honoré

PLATS GOURMANDERIE

Alle Gerichte servieren wir auch auf einer bunten Salatplatte

Deux Cordon Bleu aux Aïrelles rouges 51.80

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

Les Joints de Boeuf braisées au Vin rouge 38.80

Butterweiche Natura-Rinderbacken im Rotwein braisiert, serviert mit caramelisierten Perlzibeli, frischem Kartoffelstock & Märitgemüse
Tender beef cheeks, braised in a dark red wine sauce, caramelized perl onions, market fresh vegetables and mashed potatoes

Bavette d'Aloyau à la Vinaigrette d'Echalotes 39.80

Geheimes Metzgerstück mit „Biss“ vom Metzgermeister Lehmann's rosa gebraten, Rotwein-Schalotten-Vinaigrette, Pommes frites & Märitgemüse
Secret beefsteak from our butcher master Lehmann's with red wine shallots vinaigrette, fresh French fries and market fresh vegetables

Carré d'Agneau à la Moutarde de Bénichon 44.80

Rosa gebratenes Emmentaler Lammcarré, gewürzt mit Sel de Guérande, an einer Greyerzer Birnensenfauce, Rotweinzwetschgen, hausgemachter Kartoffelgratin und buntes Märitgemüse
Tender lamb rack from Emmental salted with seasalt from Guérande, with a pear mustard sauce, red wine plums, served with glazed potatoes and fresh vegetables from the market

Pieds de Cochon aux Morilles à la Crème 36.80

Im Ofenrohr geschmorte, saftige Natura-Schweinsfüssli mit Knochen an einer sämigen Morchel-Nidlesauce mit frischen Ankenudeln
Pig's trotters served in creamy morel sauce and fresh butter noodles