

FLASCHEN OFFEN WEISS AOC dl 75CL

Crémant d'Alsace Prestige, Demeter, V. Zusslin	9.80	68.—
Riesling Bollenberg, Demeter, V. Zusslin, 10	7.50	55.50
Gewürztraminer, Demeter, V. Zusslin, 10	7.50	55.50
Pinot Blanc Auxerrois, Demeter, V. Zusslin 09	7.20	53.50
Muscat d'Alsace, Demeter, V. Zusslin, 09	8.20	60.50
Mon Blanc, Cépage noble, N. Wittwer, Sion, 11	7.30	54.50
Chardonnay du Valais, N. Wittwer, Sion, 11	7.20	53.50
Bougy de Féchy, Dom.d. Fischer, Grand Cru, 11	6.60	48.50
Pouilly-Fumé, Dom. Landrat, Sauvignon blanc, 11	8.40	62.50
Dôle Blanche (rosé), N. Wittwer, Sion, 11	6.60	48.50

FLASCHEN OFFEN ROT AOC/DO dl 75CL

3x3 du VS, Merlot&Cabernet& Syrah, Sion, 10	8.90	65.50
Syrah, Cave Ardéva, M. Boven, Chamoson, 11	8.40	62.50
Cabernet Franc, Saumur, Ch.d. Hureau, Loire 06	7.80	57.50
Côtes-du-Rhône, Khayyâm, Mas de Libian, 10	7.20	53.50
Blauer Zweigelt, G. Heinrich, Burgenland, 10	8.60	63.50
Ochoa, Navarra Tinto, Reserva, 2004	8.90	65.50
Rapariga da Quinta, Alentejano, Luis Duarte, 09	6.40	44.50

FLASCHEN WEISS AOC 75CL

Bougy, Premier Grand Cru, Domaine de Fischer, 11, 70cl	51.50
Fendant Les Corbassières, N. Wittwer, Sion, 11	53.50
Goldmedaille der Sélection Vin du Valais Etoile d'Or!	
Twanner Frauenkopf, P.Gris, W. Engel, 70cl, 11	53.50
Savagnin Blanc VS, Heida, Nicolas Zufferey, 10	63.50
Santenay, Clos de Malte, Chardonnay, Louis Jadot, 2008	63.50
Champagne Perrier Jouët, Grand Brut	88.—

FLASCHEN ROT AOC/DO/DOC/DOCG 75CL

Merlot TI, Runchet, Tamborini, 2011	51.50
Winzer des Jahres 2012, Bravo!	
Mon Rouge du VS, Merlot & Pinot & Cabernet, 2011	53.50
Malanser Blauburgunder, U.&J. Liesch, 2010	64.50
Moulin-à-Vent, Beaujolais, Sélect. Vennerhus, 2009	44.50
La Sagesse, Grenache, Domaine de Gramenon, 2008	72.—
Volnay, Domaine Boillot, Côte de Beaune, 2009	88.—
Château Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape, 2008	98.—
Château Côte de Baleau, Grand Cru, St.Emilion, 2007	78.—
Château Haut Batailly, 5ème Gra.Cru Classé, Pauillac, 06	128.—
Pannobile, Heinrich, Zweigelt & Blaufränkisch, 2008	81.—
Fontal, Bodega Fontana, Tempranillo, La Mancha, 2008	53.50
Amarone della Valpolicella, Dom. Veneti, 2008	84.—
Rosso di Montalcino, Siro Pacenti, 2008	62.—
Barolo Fossati, Pepe Dosio, 2007	79.—

DÉLICE EN MAGNUM

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

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

CUVÉE-MÉMÉ, Ceps centenaires, 14 Vol%, 2011 75	89.—
Domaine Gramenon, Côtes du Rhône. Die Rebstöcke sind über 100-jährig, der Wein wie damals vinifiziert - viel Vergnügen!	

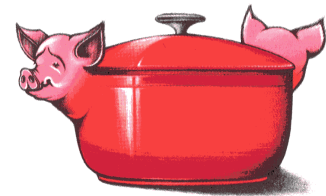
FELSENAU BIER cl Fr. SPIRITUOSEN vol cl Fr.

Junker Spezial	30	4.50	Vielle Prune Périgord	42	8.70
Junker Spezial	50	6.90	Calvados	40	8.70
Bärner Müntschi Bügel	33	5.30	Marc	40	8.—
Bärner Weizenbier	50	7.60	Armagnac, V.S.O.P.	40	9.—
Bärni Spez dunkel Bügel	33	5.30	Rémy Martin	40	12.—
Schümli alk-frei Bügel	33	5.30	Grappa Villa Colonna	43	8.70
MINERALWASSER cl Fr.			Abricotine	43	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	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!**

Wir über uns!

frisch

oekologisch

selbergemacht

keine Transfette

würdige 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 Hüsler, Reto Spillmann, eidg.dipl. Küchenchef und das Moléson-Team

www.moleson-bern.ch

031 311 44 63

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



Unser Strom kommt aus erneuerbaren Energien

geliefert durch Energie Wasser Bern

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

LES HORS D'OEUVRES

Mousse de Foie de Canard Strassbourg 19.80/33.80
Hausgemachte Entenlebermousse mit Muscat-Gelée, dazu frisches Rhabarberchutney mit Ingwer und rotem Chili, Salatbouquet, Hausbrottoast
Homemade duck liver mousse with Muscat jelly, served with rhubarb chutney with ginger and chili, salad bouquet, toast and butter

Salade Gourmande Colmar 21.80/35.80
Hausgemachte Entenlebermousse, geräucherte Entenbrust, hausmarinierte Schottland-Lachsstranchen (Label Rouge) und Lachs-Rillettes auf buntem Blattsalat, dazu Rhabarberchutney, Preiselbeeri und Hausbrottoast
Home made duck liver mousse, smoked duck breast and marinated Scottish salmon slices and creamy salmon terrine, served with salad bouquet, rhubarb chutney, marinated cranberries and house bread toast

Münster en Croûte à la Vinaigre d'Airelles rouges 16.80
Münsterkäse im Knusperteig an Preiselbeeri-Vinaigrette, dazu Salatbouquet
Münster Cheese in crispy pastry with cranberries and fresh horseradish

Tartes flambée au Münster, Lardons et Roix 25.80 2Pers.
Elsässer Flammenkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln, Münsterkäse, Speck, gerösteten Baumüssen und Gartenkresse, geschnitten in Häppeli
Alsation Pie with onions, Munster Chees, bacon and roasted Walnuts

Saumon d'Ecosse (Label Rouge) mariné à l'Aneth 17.80
Hausmarinierter Schottland-Lachs auf Spargelsalat an Dill-Senf Dressing
Home marinated scottish salmon on asparagus salad, dill mustard dressing

6 Escargots de Bourgogne royal 19.80
6 grosse Burgunderschnecken mit Pastis flambiert, darüber Kräuterbutter
6 Burgundy snails glazed with a pastis herb butter

Velouté de Riesling aux Croûtons aux Herbes 12.80
Elsässer Riesling-Velouté verfeinert mit einer Liaison aus Freiland-Eigelb und Nidle, darüber Kräutercroûtons
Alsation Riesling cream soup with free range egg, cream and herb croûtons

Potage de Légumes au Curry à la Ceylonnais 12.80
Gemüsecremesuppe mit rotem Curry, Kokosmilch, Ingwer & Zitronengras
Thai vegetable soup with red curry, coconut milk, ginger & lemon grass

Märtsalat
Buntgemischte Blattsalate mit knusprigen Croûtons, Speck und Freilandei auf Teller 15.80 oder in der Schüssel 26.80
Salad plate or bowl with organic egg, bacon and croutons

Gemischter Salat auf Teller 13.80 **Blattsalat** auf Teller 10.80
Mixed fresh salads 13.80 or green salad 10.80

LES FONDUES AUX FROMAGES AOC

Beste AOC Greyerzer und FR Vacherin, Käserei Zbinden Wolperswil
Moitié-moitié Halb Greyerzer, halb Fribourger Vacherin 29.80

Louise Moitié-moitié mit Greyerzer Nidle 32.80

Morilles Moitié-moitié mit Morcheln 34.80
auf Wunsch mit gedämpften, neuen Kartoffeln 2.—
mit AOC Serrano Rohschinken, Sélection de Hembra, 60gr. 14.80

DÉLICES À LA VITALIS PLUS

Geeignet für Ernährung nach metabolic balance. Bon appétit!

Gebratener Geisskäse mit Baumüssen 100g 26.80

Rosa grilliertes AOC Charolaissteak 150g 37.80

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

Jakobsmuscheln 150g im Olivenöl gebraten 38.80

Saftig gebratene Burgunder Pouletbrust 150g 29.80

Beilagen: gedämpfte Märitgemüse oder gemischte Salate & Grillzitrone dazu für alle: Bio Roggenschrotbrot & eine Saison-Fruchtportion

MENU LE BONVIVANT

Wählen Sie nach Lust und Laune!
Drei Gänge 59.—, Vier 69.—, Fünf 79.—

Salade Gourmande Colmar ou

Münster en Croûte à la Vinaigre d'Airelles rouges

Velouté de Riesling aux Croûtons aux Herbes ou

Saumon d'Ecosse mariné à la Norvégien

Les Joutes de Boeuf braisées au Vin rouge ou

Rognons de Veau poêlés à la Dijonnaise ou

Blanc de Volaille de Bourgogne au Muscat ou

Roix St. Jacques au Chantilly de Crémant d'Alsace

Dessert à votre Choix

NOS SOUVENIRS D'ALSACE

Rognons de Veau poêlés à la Dijonnaise 35.80
Frische Gürbeter Kalbsnierli-Médallions kurz gebraten, gewürzt mit Sel de Guérande, an sämiger Dijonsensauce mit Crème fraîche
Fresh veal kidney from Gurbetal short roasted, with Sel de Guérande, served with creamy Dijon mustard sauce with sour cream

Blanc de Volaille de Bourgogne au Muscat 34.80
Gebratene Burgunder Pouletbrust, an einer leichten Muscat-Schaumsauce
Roasted burgundy chicken breast, served with foamy Muscat sauce

Jarret de Porc glacé au Miel et Moutarde de Dijon 34.80
Im Ofen glasierte Schweinshaxe 700g mit Honig & Dijonsenf & Kümmel
Glaced porc knuckle with honey and Dijon mustard with caraway

Roix St. Jacques au Chantilly de Crémant d'Alsace 38.80
Zart gebratene Jakobs-Muscheln, gewürzt mit Sel de Guérande, an einer leichten Crémant d'Alsace Schaumsauce
Tender roasted scallops with Sel de Guérande, served with creamy Crémant d'Alsace sauce

Pavé de Saumon d'Ecosse aux Airelles rouges 36.80
Gebratene Schottland-Lachsstranche (Label Rouge), gewürzt mit Sel de Guérande, garniert mit marinierten Preiselbeeri und frischem Meerrettich
Roasted scotland salmon steak (Red Label) with Sel de Guérande, garnished with marinated cranberries and fresh horse radish

Die Beilage können Sie wählen: Warmes Riesling-Sauerkraut oder rohem Sauerkrautsalat mit Äpfeln und Crème fraîche oder sämigen Spargelragout, alle Gerichte erhalten Bratkartoffeln im Rock
You can choose your side dish: Warm Riesling kraut or kraut salad with apples and sour cream or creamy asparagus stew, all dishes are served with roasted baby potatoes

PLATS GOURMANDERIE

Alle Gerichte servieren wir auf Wunsch auch auf einer bunten Salatplatte oder nach vitalis plus!

Cordon Bleu de Gurbetal aux Airelles rouges 51.80
2 Gürbeter Kalbscordonbleu mit reifem AOC Greyerzer & Fribourger Vacherin gefüllt, Preiselbeeri, frische Pommes frites, vorab ein Blattsalat
2 crispy free range calf steaks, stuffed with ham and cheeses from the region, cranberries, served with a green salad and french fries

Côte de Boeuf de Charolles AOC 2 Personen 115.—

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, frischen Pommes frites und Märitgemüse
Tender AOC Charolais cutlet steak, proud 800g with Sel de Guérande, cut à la Française, served with homemade herb butter, fresh French fries and market fresh vegetables

Les Joutes de Boeuf braisées au Vin rouge 38.80

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

Tartar de Boeuf au Cognac, Whisky ou Calvados 37.80
Zartes AOC Charolais Rindfleisch von Hand in Würfel geschnitten, als kräftiges Tartar zubereitet, parfümiert mit Cognac, Whisky oder Calvados, serviert mit buntem Blattsalat, dazu frische Pommes frites
Beefsteak Tartar from AOC Charolles beef, hand cutted and perfumed with Cognac, Whisky or Calvados, served on salad plate with French fries

Pieds de Cochon aux Morilles à la Crème 36.80
Im Ofenrohr geschmorte, saftige Natura-Schweinsfüessli mit Knochen an einer sämigen Morchel-Nidlesauce mit frischen Ankenudeln
Pig's trotters served in creamy morel sauce and fresh butter noodles

PLATS VÉGÉTARIENS

Terrine d'Asperges & Gelée de Muscat d'Alsace 29.80
Kalte Elsässer Spargelterrinen mit Elsässer Muscat Gelée und Mandeln, garniert mit Salatbouquet und neuen Bratkartoffeln im Rock
Home made asparagus terrine with alsation Muscat jelly and almonds garnished with salad bouquet and roasted baby potatoes

Curry de Légumes à la Ceylonnais (végan) 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

Médallions de Fromage de Chèvre poêlés sur Risotto aux Asperges & Pailles de Poireau 32.80
Gebratene Geisskäse-Médallions auf einem sämigen Spargelrisotto, verfeinert mit Mascarpone, garniert mit knusprigem Lauchstroh
Roasted goat cheese medallions served on creamy risotto with asparagus and mascarpone, garnished with crispy leek slices