

Les Vins

FLASCHEN AOC OFFEN WEISS dl	75cl
Prosecco, Botticella, 2007, extra dry, V.S.A.Q.	9.80 69.—
Mon Blanc , Cépage noble, N. Wittwer, Sion, 07	7.20 53.50
Chardonnay du Valais, N. Wittwer, Sion, 2007	7.— 51.50
Muscat d'Alsace, Demeter, V. Zusslin, 2005	8.— 59.50
Féchy, Domaine de Fischer, grand cru, 2007	6.60 48.50
RieslingxSylvaner , Aagne, Hallau, AOC, 2007	7.— 51.50
Twanner Frauenkopf, Pinot gris, AOC, Engel, 08	7.20 53.50
Pouilly-Fumé, Dom. Landrat, Sauvign.blanc, 07	8.50 62.50
La Syrée, Rosé aus VS-Syrah, AOC, Boven, 08	6.60 48.50

FLASCHEN OFFEN ROT AOC/DO dl	75cl
Mon Rouge du Valais, N. Wittwer, Sion, 2007	7.20 53.50
Little James Basket Press, Grenache, Gigondas	6.90 49.50
Blauer Zweigelt, G. Heinrich, 2007, Austria	8.60 63.50
Ochoa, Navarra Tinto, Reserva, DO, 2001	8.90 65.50
3x3 du Valais, Merlot&Cabernet&Syrah, 2007	8.90 65.50
Bolonda , Tempr&Merlot&Carbernet, DO, 2000	7.— 51.50
Tavignano, Rosso Piceno, Lucangeli, DOC, 05	7.— 51.50

FLASCHEN AOC WEISS	CL
Sauvignon blanc, Lully, Dom.Graves, barrique, 05	75 61.—
Aigle les Murailles, AOC, H. Badoux, 2007/8	70 51.50
Savagnin blanc , Heida, AOC, N. Zufferey, 2007	75 62.50
Hermitage, 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	49.50
Malanser Blauburgunder, U.&J. Liesch, AOC, 07	62.50
Aagne, Pinot noir Spätlese, Hallau, AOC, 2007	59.50
La Sagesse , Domaine de Gramenon, AOC, 2007	69.50
Crozes Hermitage, Syrah pur, Colombier, AOC, 05	71.—
Château Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape , 06	89.—
Saint Emillion, Château de Baleau, AOC, 2004	78.—
Pannobile, Heinrich, Zweigelt & Blaufränkisch, 06	79.—
Alzania Crianza , Navarra, Merlot & Syrah & Garnacha DO, 2002, Magnum 150cl	135.—
Amarone della Valpolicella, Dom.Veneti, DOC,05	79.—
Rosso di Montalcino, Siro Pacenti, DOC, 2005	61.—
Barolo Boscareto, Principiano, DOCG, 2000	98.—
Brunello di Montalcino, S. Pacenti DOCG, 1998	125.—

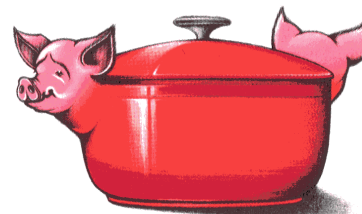
SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

ST. JOSEPH, DOMAINE DE SAINT COSME 75.—
 Syrah pur, non filtré, barrique, AOC, 2004, seit 1490 in gleichem Familienbesitz in 14. Generation, salut les Bonvivants!

MINERALWASSER	cl	Fr.	SPIRITUOSEN	vol cl	Fr.
Valsler classic	75	8.60	Vielle Prune Périgord	42 2	8.70
Rhätzünser mit Gas	50	6.—	Calvados	40 2	8.70
Arkina	50	6.—	Marc	40 2	8.—
Ramseier Apfelsaft	30	4.90	Armagnac, V.S.O.P.	40 2	9.—
Rivella rot	33	4.90	Rémy Martin	40 2	12.—
Rivella blau	33	4.90	Grappa Villa Colonna	43 2	8.70
Rivella grün	33	4.90	Abricotine	43 2	7.70
Orangina	25	4.90	Poire William	37,5 2	7.—
Coca Cola	33	4.90	Gravensteiner	37,5 2	7.—
Coca Cola light/zero	33	4.90	Schlad. Himbeergeist	42 2	7.70
Grapillon rot/weiss	20	4.90	Kirsch	37,5 2	7.—
Schwepes Tonic	18	4.90	Cointreau	40 2	7.—
BIER	cl	Fr.	Baileys	17 4	7.—
Cardinal Lager Classique	30	4.30	Amaretto	28 4	7.—
Cardinal Lager Classique	50	6.80	Gordon's Gin	37,5 2	7.—
Cardinal Lager Classique	100	13.50	Bacardi Superior,	37,5 2	7.—
Schneider Weisse Hefe	50	7.50	Edelbrände und Whiskies		
Franziskaner	50	7.50	finden Sie auf der Dessertkarte!		

GOURMANDERIE
 CAFÉ
MOLÉSON

BERNE
 MAISON DE QUALITÉ
 FONDÉE EN 1865



Salam alaikum

Auf den Spuren der occidentalen Küche

1001 Nacht in Berns Küchen—
 vom 11. Mai bis 30. Juni warten wir und das

ässtorant haberbüni Liebefeld

mit Marokkanischen Spezialitäten auf. Von
 unserer gemeinsamen Reise brachten wir
 Gewürze und feine Rezepte mit. Vereint mit
 unseren besten Produkten wollen wir Sie
 damit verführen.

Der **GLOBETROTTER** Travel Service verlost
 unter unseren Gästen eine individuelle Reise
 nach Marokko. Weiter zu gewinnen gibt es
 Candle-Light-Dinner für 2 Personen und
 Eintritte in den **HAMMAM & SPA OCTAGON BERN.**

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 haben!

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

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

www.moleson-bern.ch

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

Wir kaufen ausschliesslich Frischfleisch ein! - Herkunft: Geflügel: Frankreich &
 Greyerz, Rind: Frankreich und Schweiz, Kalb: Gürbetal und Schweiz, Sölli:
 Schweiz, Lamm: Neuseeland & Australien, Lachs: Bio Label Schottland,
 Moules: lebendfrisch aus Dänemark und Holland

LES HORS D'OEUVRES

Pita au Sésame et ses Délices 16.80

Chubes bel semsem & zaalouk, bissara & schlada berzrodia
Hausgemachtes Sesamfladenbrot mit Aubergines-Kaviar, Kichererbsenmus
und Rüeblisalat mit Orangenblütenwasser, Korinthen und Zimet
*Homemade seam pita bread, served with egg plant caviar, chick-peas cream
and carrot salad with orange flower water and currant grapes*

Beignets de Fromage de Chèvre et Volaille 18.80

Briouat Jeben & bel karmousse

Hausgemachte Knusper-Krapfen gefüllt mit Geissfrischkäse und Poulet-
krapfen mit Koriander auf Salatbeet mit Orangenblütenhonig
*Crispy pastry stuffed with fresh goat cheese and chicken pastry with
coriander, served on salad bed with orange flower honey*

Gâteau croustillant de Pintade aux Amandes 19.80

Bstilla bel Dajaje

Hausgemachter Knusperkuchen gefüllt mit Perlhuhn, Eier, Koriander,
Kerbel, Honig, Safranfäden, Mandelstifen und Zimet
*Crispy guinea fowl pastry with egg, coriander, chevril, honey, saffron,
almonds and cinamon*

Crevettes sauvages à la Menthe et Tomates 22.80

Tajine l' kembrounes

Im Olivenöl gebratene Wildfang-Crevetten mit frischer Minze und Tomaten
In olive oil roasted wild king prawns with fresh mint and tomatoes

Soupe de Concombre glacée au Fleurs d'Oranges 12.80

Harira bel khiar

Eisgekühlte Gurkensuppe mit Orangen, Zitronen und Orangenblütenwasser
Ice cooled cucumber soup with orange, lemon and orange flower water

Tomme du Jura brûlé au Miel truffé 18.80

Gebratener Jura Nidletomme mit getrüffeltem Honig und Salatbouquet
Roasted cream cheese served with truffled honey and leave salads

6 Escargots de Bourgogne royal 19.80

6 grosse Burgunderschnecken mit Pastis flambiert, darüber Kräuterbutter
6 Burgundy snails glazed with pastis herb butter

Gazpacho à l'Andalouse 12.80

Eisgekühlte Tomaten-Gurkensuppe mit Chnobl & Croûtons
Icecooled tomato cucumber soup with garlic and crispy bread crusts

Crème de Curry à la Ceylonaise 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 Freilandei
auf Teller 15.80 oder in der Schüssel 26.80

Salad bowl with organic egg, bacon and crispy bread crusts

Gemischter Salat auf Teller 13.80 auf Platte 23.80

Mixed fresh salads from the market

Bunter Blattsalat auf Teller 10.80

Mixed salad leaves

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Tajine de Légumes aux Tomates confites 29.80

Schmorgemüse-Eintopf aus Rüebli, Zucchetti, Stangensellerie, Tomaten,
Peperoni, Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln, Koriander, Oliven,
Damaszener Schwarzkümmel, dazu konfierte Tomaten mit Chili
*Hotpot with braised carrots, marrows, celery, tomatoes, red pepper, onions,
egg-plant, coriander, olives, black cumin, served with homade tomato confit*

Curry de Légumes à la Ceylonaise 28.80

Buntes Märtingemüse 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*

FONDUES

AUX FROMAGES AOC

Beste AOC-Qualitätskäse aus dem Greyerzerland von der Käseerei Daniel
Zbinden, St. Ursen, FR. Er steht jeden Di und Sa auf dem Bundesplatz!

Moitié moitié 27.80 Moitié moitié à la Louise 29.80

à la crème de la Gruyère

Moitié moitié aux Morilles 34.80

DELICES DE MARRAKESH

Cabri aux Herbes, Epices et Citrons salés 45.80

Kafte el maaize be rabbiaa wal hamde
Frisches Gitzli aus dem Emmental im Olivenöl gebraten, mariniert mit
Koriander, Damaszener Schwarzkümmel, Salzzitronen, Ingwer und
Kurkuma, serviert auf Couscous und dazu konfierte Tomaten mit Chili
*Goat lamb from the Emmental roasted with coriander, black cumin, salted
lemon, ginger and tumeric, served with couscous and confit tomatoes*

Tagjine d'Agneau aux Pruneaux et Sésame 35.80

Tajine khroufe bel barqqoqq wa jaljane

Frische Lammschulter aus dem Emmental im Olivenöl angebraten, mit
Dörrpflaumen, Koriander, Damaszener Schwarzkümmel, Gemüsezwiebeln,
Ingwer und Kurkuma geschmort, Sesamkörner, dazu servieren wir
Bratkartoffeln und Harissa-Tomatensauce
*Braised lamb shoulder from Emmental with prunes, coriander, black
cumin, onions, ginger and tumeric, seam grains, served with baby potatoes
and spicy tomatoe sauce*

Suprême de Pintade au Beurre de Roses 38.80

Dajaje bel zabib

Zarte Perlhuhnbrust mariniert mit frischem Basilikum, Oregano und
Rosenwasser, knusprig gebraten, dazu Rosenbutter und Melone, serviert
mit Kichererbsen und Frühlingkartoffeln
*Guinea fowl breast marinated with fresh basil, origano, rose water, crispy
roasted, served with rose butter and melon, chick-peas and baby potatoes*

Couscous Royal 46.80

Couscous royal

Königlicher Eintopf aus rosa gebratenem Lammhüftli, Burgunder Poulet-
brust, Gemüse, Koriander, rosenscharfes Paprika, Ingwer, Zimet, Safran,
Smen und Merguez Würstli, Couscous & konfierte Tomaten mit Chili
*Royal hotpot with lamb, chicken, vegetables, coriander, hot rose paprika,
ginger, cinamon, saffron, smen, roastet lamb saussages and couscous*

Médailles de Baudroie aux Citrons et Oranges 41.80

Lotte bel laymoune

Frische Seeteufelfilets kurz im Olivenöl gebraten, gewürzt mit Sel de
Guérande und weissem Malabar-Pfeffer, caramelisierte Zitronen- und
Orangenzeste an einer klaren Sauce, dazu Frühlingkartoffeln & Gemüse
*Fresh sea devil roasted in olive oil, salt of Guérande, malabar pepper,
served with caramelised lemon and orange zest, baby potatoes & vegetables*

HULOT EN MARRAKESH

Wählen Sie nach Lust & Laune! Drei Gänge 69.—, Vier 79.—

Soupe de Concombre glacée au Fleurs d'Oranges ou Gâteau croustillant de Pintade aux Amandes

☪☪☪

Crevettes sauvages à la Menthe et Tomates ou Beignets de Fromage de Chèvre et Volaille

☪☪☪

Suprême de Pintade au Beurre de Roses ou Médailles de Baudroie aux Citrons et Oranges

☪☪☪

Salade d'Oranges et Dattes au Glace de Roix de Coco

PLATS GOURMANDERIE

Cordon Bleu aux Aïrelles rouges 48.80

2 Gürbetaler 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 Joes de Boeuf braisées au Vin rouge 37.80

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

Entrecôte de Charolles AOC Café de Paris 48.80

Rosa gebratenes AOC-Charolais-Entrecôte 220g, gewürzt mit Sel de
Guérande, tranchiert, dazu hausgemachte Kräuterbutter und frittiertes
Peterli, serviert mit frischen Pommes frites und buntem Märtingemüse
*Tender AOC Charolais sirloin steak 220g, with homemade herb butter and
fried parsley, fresh french fries and market fresh vegetables*

Pieds de Cochon aux Morilles à la Crème 34.80

Geschmorte saftige Natura-Schweinsfüessli in einer sämigen Morchel-
Nidlesauce mit frischen Ankenudeln
Pig's trotters served in a creamy morel sauce & fresh noodles