

## **PLATS DE FETE A LA LYONNAISE**

Mit besten Erinnerungen an Lyon verwöhnen wir Sie mit vergessenen  
Schlemmereien aus dem  
kulinarischen 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*

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 Hüsler, Christian Mosimann  
und das Moléson-Team

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

## LES HORS D'OEUVRES

- Foie gras de Canard poêlé au Citron confit 26.80  
Frische Entenleber, 80gr, gewürzt mit Sel de Guérande, gebraten und  
serviert auf Griessgnocchi, dazu konfierte Zitronenscheiben  
*Sauted fresh duck liver 80gr, flavoured with salt from Guérande, served  
on gnocchi Roman style and confit lemon slices*
- Pâté de Noël classique 21.80  
Hausgemachte Weihnachts Kalbfleischpastete, Waldorfsalat, Preiselbeerisauce  
mit frischem Meerrettich und Zimet, hausgemachte Ziebelconfit  
*Christmas pastry pie with waldorf salad & cranberry sauce, onion jam*
- Jambon persillé à la Bourgogne 16.80  
Hausgemachte Petersilien-Schinkensülze mit einer Dijonsenfvinagrette  
*Homemade ham in parsley jelly with a Dijon mustard vinaigrette*
- Roses de Saumon d'Ecosse mariné à l'Orange 21.80  
Hausmarinierte Schottland-Lachsrosen (Bio-Label) serviert mit einer  
Orangen-Senfsauce auf buntem Salatbett  
*Scotland salmon slices in roses with orange mustard sauce on leave salads*
- Petite Tarte flambée à la Lyonnaise 12.80  
Flammenkuchen mit Crème fraîche, Zibele, Zimetapfelmus und Blutwurst  
*Crispy Alsatian pie with onions, apple puree and blood sausage*
- Petite Tarte flambée aux Truffes noires bernoises 17.80  
Flammenkuchen mit schwarzen Berner Trüffeln aus dem „Bremer“  
*Crispy Alsatian pie with fresh black truffles*
- Crème de Poitrons aux Dattes et Chantilly au Noix 12.80  
Frische Kürbiscrèmesuppe mit Datteln und Baumnuss-Nidlehübli  
*Fresh marrows cream soup with dates and nuts*
- Crème de Curry à la Ceylonnaise 12.80  
Gemüse-Kokoscrèmesuppe mit rotem Curry & Zitronengras (hot!)  
*Coconut cream soup with red curry & lemon grass*
- Petite Tarte flambée à la Lyonnaise 12.80  
Flammenkuchen mit Crème fraîche, Zibele, Zimetapfelmus und Blutwurst  
*Crispy Alsatian pie with onions, apple puree and blood sausage*
- 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*
- Märitsalat  
Buntgemischte Blattsalate mit knusprigen Croûtons, Speck und Freilandei  
auf Teller 14.80 oder in der Schüssel 25.80  
*Salad bowl with organic egg, bacon and crispy bread crusts*
- Gemischter Salat auf Teller 12.80  
*Mixed fresh salads from the market*
- Bunter Blattsalat auf Teller 9.80  
*Mixed salad leaves*

## **VÉGÉTARIEN & FONDUES**

Curry de Légumes à la Ceylonnaise 27.80

Buntes Märitgemüse in roter Currysauce (hot!) geschmort, verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras, Parfumreis

*Market fresh vegetables braised in a red hot coconut curry sauce, lemon grass, lime leaves, served with thai rice*

Strouzel de Poitron à la Crème d'Avelines 17.80 / 28.80

Hausgemachter Kürbisstrudel mit Dörräpfeln in Wienerteig auf einer Nusschaumsauce, darüber caramelisierte Haselnüsse & Trauben

*Strouzel of marrow with dried apples in vienna pastry, served on foamy nut cream sauce, caramelised hazel nuts and grapes*

Nouilles fraîches aux Truffes du Forêt bernois 19.80 / 34.80

Frische Traiteur-Nudeln al dente gekocht an leichter Nidleschaumsauce, darüber schwarze Berner Trüffel aus dem Bremgartenwald

*Fresh noodles with cream foam sauce with fresh black truffles*

Fondue Louise à la crème de la Gruyère 29.50

Fondue moitié moitié 26.80

## **LES MOULES AU POT**

1 kg meeresfrische Miesmuscheln aus Dänemark und Holland 35.80

im Töpfli, dazu gibt's Chnolibrot, frische Pommes frites oder Kreolenreis

*1 kg seafresh mussels in the pot, served with homemade garlic bread, fresh french fries or creole rice*

à la Marinière

mit Echalotten, Knoblauch, Thymian, Lorbeer, Weisswein, Peterli & Butter

*with shallots, garlic, thyme, laurel, parsley, white wine & butter*

à la Provençale

mit Zibele, Knoblauch, Tomaten, Oliven, Weisswein und Provencekräutern

*with onions, garlic, tomatoes, olives & Provence herbs*

à la Ceylonnaise

mit Zibele, Zitronengras, Ingwer, Weisswein, Kokosmilch & rotem Curry

*with onions, lemon grass, ginger, white wine, coco milk and red hot curry*

## **PLAT DE FETE LYONNAISE**

Tendron et Ris de Veau glacé aux Morilles 36.80

Saftig glasierte Natura-Kalbsbrustschnitte und gebratene Milken, serviert an leichter Morchelschaumsauce, dazu frische Ankenudeln

*Juicy glazed organic gristle and seetbreads of veal served in a creamy morel sauce and fresh noodles*

Tournedos au Foie gras de Canard poêlé 57.80

Fünf Wochen am Knochen gereiftes Rindsfilet 160g , rosa gebraten, dazu 80gr frische, gebratene Entenleber, serviert mit Gratin & Märitgemüse

*Grilled fillet of beef steak 160gr with 80gr sauted duck liver, glazed potatoes and fresh vegetables from the market*

Croustillant de Pied de Cochon sur Jus truffé 35.80

Knusprig gebratenes Natura-Schweinsfüssli-Törtli gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Chrüttli auf Bremgarten Trüffel-Jus, Lyonerkartoffeln

*Crispy organic pig trotter stuffed with bacon, onions and herbes, served on Bremgarten forest truffel jus, roastet potatoes with onions*

Civet de Canard à l'Echalottes caramélisées 37.80

Hausgemachter Entenpfeffer mit caramelsierten Schalotten, Champignons, Croûtons an kräftiger Rotweinsauce, Ankenudeln und braisierter Rotkabis

*Jugged duck with carameled shallots, mushrooms, bread crusts, served with a dark red wine sauce, fresh noodles and braised red cabbage*

## **MENU LE BONVIVANT**

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

Pâté de Noël classique ou

Roses de Saumon d'Ecosse mariné à l'Orange



Stroudel de Poitron à la Crème d'Avelines ou  
Crème de Poitrons aux Dattes et Chantilly au Noix



Petite Entrecôte de Boeuf Café de Paris ou  
Coquille St. Jacques à la Thaïlandaise



Plat de Fromages aux Raisins et Noix ou  
Voiture de Desserts à votre choix

## PLATS GOURMANDERIE

Cordon Bleu aux Airelles rouges 46.80

2 Gürbetaler 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 Joues de Boeuf braisées au Vin rouge 36.80

Butterweiche Natura-Rinderbacken im Rotwein braisiert, serviert mit caramelisierten Silberzibeli, frischem Kartoffelstock & Märitgemüse

*Tender beef cheeks, braised in a dark red wine sauce, caramel oignons, market fresh vegetables and mashed potatoes*

Entrecôte de Boeuf classique Café de Paris 45.80

Rosa gebratenes Entrecôte 200g, gewürzt mit Sel de Guérande, tranchiert, dazu hausgemachte Kräuterbutter, frische Pommes frites & Märitgemüse

*Sirloin steak 200g, with herb butter, french fries and vegetables*

Culotte d'Agneau aux Abricots et Câpres géantes 39.80

Rosa gebratenes Lammhüftli mit Sel de Guérande, frischer Minzenjus, gebratene Dörraprikosen und Apfelkapern, dazu Streichholzkartoffeln

*Tender lamb hip with a fresh mint sauce, dried apricot and apple capers, served with crispy shoestring potatoes*

Suprême de Volaille à la Vigneronne 36.80

Gebratene Burgunder-Pouletbrust auf einem kräftigen Sauternes-Jus mit frischen Trauben und gerösteten Pinienkernen, dazu Ankenudeln

*Roasted burgundy chicken breast with a sauternes jus, fresh noodles, garnished with grapes, and roasted nuts*

Coquille St. Jacques à la Thaïlandaise 39.80

Gebratene Jakobsmuscheln auf einem roten Kokoscurry mit frischem Ingwer, Zitronengras & Limettenblätter, Parfumreis & Gemüsestreifen

*Sauted scallops on red coconut curry with fresh ginger, lemon grass and lemon leaves, thai rice and sauted vegetable slices*

Truite de notre Vivier à votre choix

Lebendfrische Naturfischzucht-Forelle serviert mit Dampfkartoffeln

*Living fresh trout, served with potatoes*

aux Amandes: mit Mandeln im Butter gebraten 36.80

*roasted in almond butter*

au bleu: in Courtbouillon pochiert, dazu flüssige Butter 36.80

*poached in fish marinade, with liquid butter*

à l'Admiral: im Weisswein pochiert, dazu Krebsbuttersauce 38.80

*poached in white wine, served in creamy crayfish butter sauce*

## Les Vins

### FLASCHEN AOC OFFEN WEISS      dl      75cl

Prosecco, Botticella, extra dry, V.S.A.Q.      8.90    59.—

**Mon Blanc**, Cepage noble, N. Wittwer, Sion, 06    6.80    49.50  
 Chardonnay du Valais, N. Wittwer, Sion, 2006    6.80    49.50  
 Muscat d'Alsace, Demeter, V. Zusslin, 2004      7.80    59.50  
 Féchy, Domaine de Fischer, grand crû, Bougy, 05    6.20    44.50  
 Riesling Nonnberg, QbA, Weingut Flick, 2005    6.80    49.50  
 Pouilly-Fumé, Dom. Landrat, Sauvign.blanc.,05    8.20    59.50  
 Frauenkopf, Pinot gris, W. Engel, Twann, 2005    6.80    49.50

La Syrée, **Rosé** aus VS-Syrah, AOC, Boven, 06    6.50    46.50

### FLASCHEN OFFEN ROT              dl      75cl

**Gamay Vielle Vignes**, M. Boven, Huswy, 06      5.90    44.—  
 Mon Rouge du Valais, AOC, 2005, N. Wittwer    6.80    49.50  
**3x3** du Valais, Merl.&Cabernet&Syrah, AOC,05    8.80    64.50  
 Blauer Zweigelt, G. Heinrich, 2005, Austria 7.90    59.—  
**Ochoa**, Navarra Tinto, Reserva, DO, 1999    8.80    64.50  
 Fontal Crianza, Tempranillo, Mancha, DO, 04    6.80    49.50  
**Grenache**, Côtes-du-Rhône, VDP, 2005      6.80    49.50

### FLASCHEN AOC WEISS              CL

Sauvignon blanc, Lully, Dom.Graves, barrique, 05 75    55.—  
 Aigle les Murailles, AOC, H. Badoux, 2005 70    49.50  
**Savagnin blanc**, Heida, AOC, N. Zufferey, 2005    75    59.50  
 Château de Rayne Vigneau, Sauternes, 1997      37,5    63.—

### FLASCHEN ROT                      CL

Merlot TI, Runchet, Tamborini, DOC, 2006    75    47.50  
 Malanser Blauburgunder, U.&J. Liesch, AOC,2005    75    59.50

**La Sagesse**, Domaine de Gramenon, AOC, 2000      75      59.50  
 Crozes Hermitage, Syrah pur, Colombier, AOC, 03    75    69.—  
**Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape**, 2004    75    89.—  
 Saint Emillion, Château C.de Baleau, AOC, 2002    75    76.—  
 Ch. Montrose, St. Estèphe, 2ème crû cl.,AOC, 2000    75    149.—

Pannobile, Heinrich, Zweigelt & Blaufränkisch, 05 75 79.—

Alzania Crianza, Navarra, DO, 2002 75 69.—

**Amarone** della Valpolicella, Dom.Veneti,DOC,04 75 79.—

Rosso di Montalcino, Siro Pacenti, DOC, 2004 75 59.—

Barolo Boscareto, Principiano, DOCG, 1999 75 98.—

Brunello di Montalcino, S. Pacenti DOCG, 1998 75 125.—

#### **SPECIALITE DE LA MAISON**

**GIGONDAS, CHATEAU DE SAINT COSME VALBELLE** 79.—

90% Grenache—10% Syrah, non filtré, seit 1490 in gleichem Familienbesitz in  
14. Generation, 2005, salut les Bonvivants!

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