

Bankette und Anlässe 2010

Wir über uns

frisch

oekologisch

selbergemacht

keine Transfette

artgerechte Tierhaltung

kein Knorr, Maggi & Aromat

Comme il est difficile d'être simple

Unsere Greyerzerstube im ersten Stock wird Ihrem Anlass oder Fest eine besondere Note geben. Der Charme der alten Mauern und das Knirschen des Holzbodens zaubert Sie in die gute alte Zeit zurück.

Bis zu 30 Personen finden hier Platz. Kleinere oder grössere Anlässe können wir auch in unseren Lokalen im Parterre durchführen. Bitte fragen Sie uns!

Am liebsten stellen wir mit Ihnen ein saisongerechtes Menu zusammen. Nur so können wir Ihnen das Beste von Heute für Ihren Anlass offerieren. Doch lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren. Sollte Ihr Lieblingsgericht fehlen, melden Sie es uns ungeniert. Bei uns ist fast alles möglich.

Bereits seit **1865** besteht das MOLÉSON als traditionsreiches Berner Restaurant, und wir geben alles, damit es so bleibt.

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

Tel. 031/311 44 63 Fax 031/312 01 45
Aarberggasse 24 Speichergasse 21 3011 Bern

www.moleson-bern.ch

Tartes flambées (Apéro) 6.10 p.Person

Lorraine

Crème fraîche, fromage blanc, Zwiebeln, Speck, AOC Greyerzer und Fribourger Vacherin, schwarzer Pfeffer und frische Gartenkresse

Saumon d'Ecosse

Crème fraîche, fromage blanc, Zwiebeln, frischer Schottland-Lachs (Bio Label), Dill, schwarzer Pfeffer und frische Gartenkresse

Variété

Crème fraîche, fromage blanc, Zwiebeln und von allem ...

Les Hors d'oeuvres froids

Terrine de Veau Maison au Confit d'Oignons 21.80

Hausgemachte Natura Kalbfleischterrine mit Waldorfsalat
dazu Ziebeleconfit und Preiselbeersauce

Roses de Saumon d'Ecosse à la Parisienne 22.80

Zartgeräucherter Schottland-Lachs (Bio Label) in Rosen auf einem bunten
Gemüsesalatbeet und Baumnuss-Meerrettichschaum

Tomme Jurasiens brûlé aux Airelles rouges 17.80

Gebatener Nidletomme, bunte Blattsalate & marinierten Preiselbeeri

Salade de Roquefort à la Bretonne 18.80

Bunter Blattsalat mit reifem Roquefort, Birnenstückli und
caramelisierten Baumnüssen

Salade à l'Andalouse 23.80

Gourmanderie Moléson Aarberggasse 24 Speichergasse 21 3011 Bern
031 311 44 63 www.moleson-bern.ch

Bunter Blattsalat mit Spanischem Schwarzfussrohschinken, marinierten Oliven und Dörrtomaten, im Olivenöl gebratene Auberginenstückli und frittierten Zwiebelringen

Märtsalat 15.80 auf Teller und in der Schüssel 26.80 für 2 Personen
Bunte Blattsalate, Croûtons, Speckwürfeli und Freilande

Les Potages

Consommé de Charolais Royale 14.80

Charolaisfleischkraftbrühe mit königlichem Freiland-Eierstich

Bisque d'Homard à l'Armagnac 16.80

Hausgemachte Hummercrèmesuppe in der Tasse serviert, verfeinert mit Armagnac

Bouillabaisse à la Marseillaise 17.80

Klassische Französische Fischsuppe mit Moules, Crevettes, Lachs mit Gemüsen geschmort, verfeinert mit Safran und Pastis, dazu Sauce rouilli

Crème de Curry rouge à la Ceylonnais 13.80

Rote Gemüse-Currycrèmesuppe mit Kokosmilch, frischem Ingwer, Limettenblätter, rotem Chili und Zitronengras

Crème de Tomates au Chantilly de Basilic 12.80

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaumhübli

Soupe à l'Oignons au Riesling Nonnberg 13.80

Kräftige Zibelesuppe verfeinert mit Nonnberg Riesling

Crème de Carottes au Chantilly de Cerfeuil 12.80

Hausgemachte Rüeblicrèmesuppe mit Kerbelschaumhübli

Les Entrées chaudes

Feuilleté de Ris de Veau à la Champagne 18.80

Gürbetalers Kalbsbries pochiert in einer Courtbouillon, serviert im hausgemachten Ankeblättertiegkissen an einer sämigen Nidlesauce, parfümiert mit Champagneressig

Rognons de Veau flambés au Calvados 18.80

Rosa gebratene Gürbetalers Kalbsnierli flambiert mit Calvados, mit caramelisierten Apfelstückli und Calvados-Nidlesauce

Pavé de Saumon d'Ecosse fumé tiède au Raifort au Noix 23.80

A la minute geräucherte Schottland-Lachstranche (Bio Label) auf Salatbeet an einem Sherrydressing und frischem Baumness-Meerrettichschaum

Pavé de Saumon d'Ecosse au Safran à la Crème 18.80

Im Olivenöl gebratene Schottland-Lachstranche (Bio Label) an einer sämigen Safranschaumsauce, dazu hausgemachte Anke-Blättertieg-Fleurons

Gratin de Moules à la Marseillaise 18.80

Gratinierte Miesmuscheln an leichter Safranschaumsauce, verfeinert mit Pastis und frischem Dill

Noix de Coquilles St.Jacques à l'Alsacienne 24.80

Zarte Jakobsmuscheln, gewürzt mit Sel de Guérande, im Olivenöl gebraten, serviert auf einer Kräuter-Weissweinschaumsauce, dazu hausgemachte Anke-Blättertieg-Fleurons

Gratin d'Endive belges à l'Orange aux Noix 18.80

Brüsselergratin an feiner Orangensauce mit Baumüssen

Vinaigrette de Poireau Bénédicte 18.80

Geschmorter Lauch lauwarm serviert an einer hausgemachten Sherry-Vinaigrette mit Baumnessöl und einem pochierten Freiland-Ei

Feuilleté aux Champignons de Forêt 20.80

Anke-Blättertiegkissen gefüllt mit sautierten Waldschwämmli an leichter Sherrynidlesauce und Preiselbeeri

Nouilles fraîches aux Artichauts à la Montpellier 21.80

Frische Traiteur-Nudeln mit frischen Artischocken, Dörrtomaten, Oliven und Basilikum, im Jungfern-Olivenöl geschwenkt, garniert mit Parmesanspähnen

Les Plats principales

Tournedos de Charolles AOC au Beurre d'Echalottes 54.80

Rosa gebratenes Charolais-Filetsteak 160g, fünf Wochen am Stück gelagert, gewürzt mit Sel de Guérande, dazu hausgemachte Rotwein-Schalottenbutter, Rosmarinkartoffeln und Märitgemüse

Entrecôte de Boeuf de Charolles AOC Café de Paris 47.80

Rosa gebratenes AOC Charolais Entrecôte 250g, geschnitten wie gewachsen, gewürzt mit Sel de Guérande, tranchiert, dazu hausgemachte Kräuterbutter, frischen Pommes frites und frisches Märitgemüse

Onglet de Boeuf de Charolles AOC à la Dijonnaise 38.80

Das geheime Metzgerstück 200g „mit Biss“ vom AOC Charolaisrind, an kräftiger Dijonsensauce, dazu gewalzte Emmentaler Ankenudeln und Märitgemüse

Boeuf braisée de Charolles AOC au Vin rouge 37.80

Butterzarter AOC Charolais Rinderbraten im Rotwein braisiert, darüber caramelisierte Silberzibeli, dazu frischer Kartoffelstock und Märitgemüse

Ragout de Boeuf de Charolles AOC Stroganoff 36.80

Saftiger AOC Charolais Rindsragout an Paprikarahmsauce, Peperoni, Champignons, Gurken und Crème fraîche, dazu frischer Kartoffelstock

Rôti de Veau glacé aux Champignons sauvages 38.80

Saftig glasierter Gürbetalers Kalbsbraten mit frischen Waldschwämmli, dazu

hausgemachter Kartoffelstock und Märitgemüse

Côtelette de Veau de Gurbetal grillée à l'Avignon 52.80

Zartes Kalbskotelette 250gr aus dem Gürbetal grilliert, mit hausgemachter BasilikumDörrtomatenbutter, dazu sämiges Chardonnay-Risotto und frisches Märitgemüse

Emincé de Veau de Gurbetal à la Zurichoise 45.80

Zartes Kalbsgeschnetzeltes aus dem Gürbetal mit frischen Champignons an einer Nidlesauce, und gewalzten Emmentaler Ankenüdeli

Cordon Bleu aux Airelles rouges 42.80

1 Kalbscordonbleu (Gurbetal) gefüllt mit Schinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu marinierte Preiselbeeri und frische Pommes frites

Blanquette de Veau à la Dijonnaise 37.80

Saftiges Kalbsvoressen aus dem Gürbetal an einer Dijonsenf-Nidlesauce, darüber Perlzwiebeln und Ankecroûtons und dazu frischer Kartoffelstock

Culotte d'Agneau à la Moutarde de Bénichon 43.80

Rosa gebratenes Lammhüftli an Greyerzer Honigsensauce, Rotweinzwetschgen, Greyerzer Kartoffelgratin und Märitgemüse

Magret de Canard au Miel et Vinaigre de Framboises 42.80

Rosa gebratene Entenbrust, gewürzt mit Sel de Guérande, an einer Honig-Himbeeressigsauce, dazu gewalzte Emmentaler Nudeln und Märitgemüse

Suprême de Volaille de Bourgogne à l'Orange 38.80

Gebratene Poulardenbrust, gewürzt mit Sel de Guérande, an kräftiger Orangensauce, gewürzt mit Cayennepfeffer, dazu Greyerzer Kartoffelgratin und Märitgemüse

Brochette de Filet de Porc aux Morilles à la Crème 43.80

Saftiger Bauernhof Schweinsfiletspiess mit Morchelnidlesauce, dazu gewalzte Emmentaler Nudeln und Märitgemüse

Plat Bernois classic 36.80

Berner Platte mit Sauerkraut und Dörrbohnen, darüber geräuchtes vom Sölli wie Zungenwurst, Speck, Wienerli, Schnörli, Züngli, Charolais-Siedlfleisch, Markbein, dazu Salzkartoffeln und rassiger Dijonsenf

Pavé de Saumon d'Ecosse poêlé à la Citronelle 38.80

Frische Schottland-Lachstranche (Bio Label), gewürzt mit Sel de Guérande, im Olivenöl saftig gebraten, an Zitronenschaumsauce, Tricolorereis und Märitgemüse

Loup de Mer rôti au Four aux fines Herbes 42.80

Frischer Wolfsbarsch mit frischen Chrüttli, im Olivenöl und Sel de Guérande im Ofen gebraten, serviert mit Bratkartoffeln im Rock und frischem Märitgemüse

Filets de Barbe rouge à l'Asie 39.80

Im Olivenöl gebratene Redsnapper-Filets auf einer roter Kokoscurrysauce mit frischem Ingwer und Zitronengras, dazu Parfumreis und sautiertes Asiagemüse

Les Grosses pièces ap. de 20 Pers.

Rôti de Veau de Gurbetal aux Champignons de Bois 48.80

Saftiger Gürbetaler Kalbsbraten im Ofenrohr glasiert, mit frischen Waldschwämmli, dazu Greyerzer Kartoffelgratin und Märitgemüse

Roastbeef de Charolles AOC à l'Anglaise au Béarnaise 54.80

Rosa gebratenes AOC Charolais Roastbeef, gewürzt mit Sel de Guérande, Sauce Béarnaise, Greyerzer Kartoffelgratin und Märitgemüse

Selle d'Agneau rôtie aux Herbes de Provence 48.80

Ganzer Lammrücken, gewürzt mit Sel de Guérande, rosa gebraten mit frischen Provencekräutern & Knoblauch, Greyerzer Kartoffelgratin und Märitgemüse

Gigot d'Agneau rôti aux Herbes de Provence 42.80

Ganze Lammkeule, gewürzt mit Sel de Guérande, rosa gebraten mit frischen Provencekräutern & Knoblauch, Greyerzer Kartoffelgratin und Märitgemüse

Poularde de la Bourgogne AOC rôtie au Romarin 42.80

Saftige Burgunder Schwarzfuss-Poularde gewürzt mit Sel de Guérande, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl im Ofenrohr gebraten, Bratkartoffeln und Märitgemüse

Saumon d'Ecosse entier rôti au Four 45.80

Ganzer Schottland-Lachs (Bio Label) gewürzt mit Sel de Guérande, gefüllt mit Kräuter & Knoblauch, im Ofen in Olivenöl gebraten, hausgemachte Sauce Hollandaise mit Cayennepfeffer, dazu Tricolorereis und frisches Märitgemüse

Les Pots

Pot Vaudois 35.80

Originale Waadtländer Saucisson aus Payerne im frischen Nidlelauch, dazu Salzkartoffeln und Dijonsenf

Pot Charolais 35.80

Saftiges AOC Charolaissiedfleisch mit Markbein, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Vinaigrette, Dijonsenf und frischgeriebener Meerrettich

Pot Cascoigne 35.80

Deftiger Linseneintopf mit Dörrfrüchten und AOC Charolais-Rindszunge, dazu Salzkartoffeln und scharfer Dijonsenf

Pot Bouillabaisse à la Marseillaise 45.80

Klassischer Französischer Fischeintopf mit Moules, Riesencrevetten, Lachs und mit Gemüsen geschmort, verfeinert mit Safran und Pastis, dazu Reis und Sauce Rouilli

Les Moules au Pot (R-Saison) 37.80

1kg meeresfrische Miesmuscheln aus Dänemark und Holland im Töpfi dazu servieren wir Knoblibrot, frischen Pommes frites oder Reis

à la Provençale

Gourmanderie Moléson Aarberggasse 24 Speichergasse 21 3011 Bern
031 311 44 63 www.moleson-bern.ch

In Olivenöl gedämpft, mit Zibele, Knoblauch, Tomatenwürfel, Oliven
und frischen Provencekräutern

à la Marinière

In Olivenöl gedämpft, mit Echalotten, Knoblauch, Thymian, Lorbeer, mit
Weisswein abgelöscht, verfeinert mit Peterli, Anke und Nidle

à la Ceylonnaise

In Sesamöl gedämpft, mit Zibele, Knoblauch, Zitronengras, frischem Ingwer,
Limettenblätter, Weisswein, Kokosmilch & rotem Curry (auf Wunsch hot)

Les Fondues

Beste Käsefondues aus reifem Greyerzer und Fribourger Vacherin von
der Käserei Daniel Zbinden in Wolperswil (FR)

Fondue Louise à la crème de la Gruyère 30.80

Fondue moitié moitié 28.80 Fondue aux Morilles 34.80

Les plats vegetariens

Crêpes farcies à la Gruyèrienne 29.80

Omamas Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und gratiniert mit AOC Greyerzer und
Fribourger Vacherin, darüber geröstete Kernen

Piccata d'Aubergines à la Milanaise 29.80

Auberginenscheiben im Parmesanmänteli, angerichtet auf sämigem Mailänder Safranrisotto verfeinert mit Mascarpone, dazu rassige Tomaten-Chrüttlicoulis

Nouilles fraîches aux Artichauts à la Montpellier 32.80

Frische Traiteur-Nudeln mit Artischocken, Dörrtomaten, schwarzen Oliven und
Basilikum, im Jungfern-Öl geschwenkt, garniert mit Parmesanspähnen

Légumes du Marché à la Ceylonnaise 30.80

Frische Märtingemüse in roter Koskocurrysauce mit Zitronengras, Ingwer,
Limettenblätter geschmort (auf Wunsch hot!), dazu servieren wir Parfumreis

Les Desserts 14.80

Les Délices du Moléson

Greyerzer Meringue mit Mandeln auf gebrannter Crème, Rotweinzwetschgen mit Bourbon-Vanille und Zimet, darüber Greyerzer Nidle

Baba au Rum

Hausgemachtes Ankebaba aus zartem Hefeteig, getränkt in kräftigem Sud aus Schwarztee, Rum, Orangen, Zitronen, Zimet und Nägeli, serviert mit
hausgemachter
Bourbon-Vanilleglace

Tuille aux Amandes et petits Baies

Knuspriges Mandelkörnli gefüllt mit hausgemachter Croquantine-Haselnussglace,
eingemachten Waldbeeri und Greyerzer Nidle

Tarte Tatin

Caramelisierter Apfelkuchen mit hausgemachter Bourbon Vanilleglace

Pruneaux au Vin rouge et Glace Cannelle

Warme Rotweinzwetschgen mit hausgemachter Zimetglace

Crème renversée à la Crème de la Gruyère

Das Nidlecaramelköppli nach Greyerzer Art

Panna cotta sur Coulis de Framboises

Nidleköppli auf Himbeerpulpe

Mousse au Chocolat surfin et Baileys

Schoggimousse verfeinert mit Baileys

Salade de Fruits fraîche au Kirsch de Baloise

Frischer Fruchtsalat mit Baselbieter Kirsch

Plat de Fromages Moléson 19.80

Reife AOC Käse aus dem Greyerzer Land und Frankreich von unserem
Käser Daniel Zbinden, Wolperswil FR

Wir verwenden ausschliesslich Frischfleisch! - Herkunft:

Geflügel: Frankreich & Greyerz, Rind: AOC Charolles und Schweiz, Kalb und Sölli: Gürbetal & Schweiz, Lamm: Berner Oberland

Lachs: Bio Red-Label aus Schottland, Wildfangcrevetten: Vietnam

Moules: Dänemark und Holland

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Mastercard & Visa

Preise inklusive 7,6% MWST.