

FLASCHEN OFFEN WEISS AOC dl 75CL

Crémant d'Alsace Prestige, Demeter, V. Zusslin	10.50	73.50
Chardonnay Le Tsare, N. Wittwer, Sion, <i>vég</i> 21	8.50	59.50
Twanner Frauenkopf, Pinot Gris, N. Bösiger, 2022	8.90	62.50
Féchy de Bougy, Dom.de Fischer, Grand Cru, 2022	7.20	49.50
Mon Blanc, Cépages noble, N. Wittwer, Sion, <i>vég</i> 21	8.60	60.50
Pouilly-Fumé, Dom. Landrat, Sauvignon blanc, 20	9.50	66.50
Aagne Rosé, Pinot noir, Schaffhausen, AOC, 2022	7.40	51.50

FLASCHEN OFFEN ROT AOC/DO dl 75CL

3x3 du VS, Merlot&Cabernet&Syrah, Sion, <i>vég</i> 20	10.50	73.50
Merlot TI, Il Runchet, Valentina Tamborini, 2019	8.10	56.50
Blauer Zweigelt, Heinrich, Burgenland, Bio, 2018	8.40	58.50
Ochoa, Navarra Tinto, Reserva, 2015	9.50	66.50
Moulin-à-Vent, Sélection Vennherhus, AOC, 2020	7.20	49.50

FLASCHEN WEISS AOC 75CL

Bougy, Premier Grand Cru, Dom. de Fischer, 2020, 70cl	56.50
Fendant, Les Corbassières, N. Wittwer, Sion, <i>vég</i> 2020	57.50
Païen Blanc, VS, Nicolas Zufferey, Sion, 2022	66.50
3x3 du VS, P.Arvin, Pinot bl, Heida, Barrique, 2018	64.50
Petite Arvin, VS, Nicolas Zufferey, 2021	68.50
Viognier, Domaine Viranel, Languedoc, Bio, 2021	57.50
Montagny, 1er Cru, Les Burnins, C.Chalonnaise, 2018	64.50

FLASCHEN ROT AOC/DO/DOC/DOCG 75CL

Tracce di Sassi, Merlot, Barrique, W. Stucki, IGT, 2020	94.00
Mon Rouge du VS, Merlot-Pinot-Cabernet, Vennherhus, 21	58.50
Humagne rouge, Cave Ardévaz, Boven, 2021	72.50
Malanser Blauburgunder, U.&J. Liesch, 2021	69.50
Khayyâm, Mas Libian, C-du-Rhône, Demeter, 2020	62.50
Moulin-à-Vent, Sélection Vennherhus, AOC, 2020	49.50
Arômes Sauvages, Alicante Bouschet, Bio, 2019	55.50
La Ciaude, Minervois, Dom. A. Gros & J.P. Tollot, 2013	65.50
Moray St. Denis, Clos des Ormes, 1er Cru, L. Jadot, 2011	112.00
La Sagesse, Domaine de Gramenon, Demeter, 2016	94.00
Château Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape, 2019	119.00
Château Côte de Baleau, Grand Cru, St.Emilion, 2018	85.00
Domino de Fontana, Crianza, Bio, Tempr & Cabernet, 19	56.50

LES MAGNUMS 150CL

Château Fontestea, Haut Médoc, AOC, 2015	151.00
Mon Rouge du VS, Merlot & Pinot & Cabernet, 2020	121.00
N. Wittwer, Sion, AOC, <i>vég</i>	

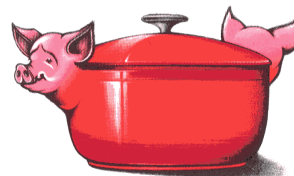
Wein entdeckt die Geheimnisse des Herzens...

Santé les Bonvivants!

FELSENAU BIER	cl	Fr.	SPIRITUOSEN	vol cl	Fr.
Junker Spezial	30	4.70	Vielle Prune XO	42 2	9.50
Junker Spezial	50	7.20	Calvados	40 2	8.70
Bärner Müntsch Bügel	33	5.60	Marc	40 2	8.70
Bärner Weizenbier	50	7.80	Armagnac, V.S.O.P.	40 2	14.—
Bärni Spez dunkel Bügel	33	5.50	Rémy Martin	40 2	13.—
Schümli alk-frei Bügel	33	5.50	Abricotine	37,5 2	8.20
MINERALWASSER	cl	Fr.	Poire William	37,5 2	8.20
Valser classic	75	8.90	Gravensteiner	37,5 2	8.20
Valser classic	50	6.30	Schlad. Himbeergeist	42 2	8.50
Valser silence	50	6.30	Kirsch	37,5 2	7.50
Ramseier Apfelsaft	30	5.40	Cointreau	40 2	8.50
Rivella rot / blau	33	5.40	Baileys	17 4	8.50
Kinley Bitter Lemon	33	5.40	Amaretto	28 4	8.50
Kinley Tonic	33	5.40	Tanqueray Gin	37,5 2	9.—
Orangina	25	5.40	Bacardi Superior,	37,5 2	8.50
Coca Cola	33	5.40			
Coca Cola zero	33	5.40			

Edelbrände und Whiskies
finden Sie auf der Dessertkarte!

GOURMANDERIE
CAFÉ
MOLESON
BERNE
MAISON DE QUALITÉ
FONDÉE EN 1865



Wir über uns!

Frisch
Ökologisch
Selbergemacht
Keine Transfette
Würdige Tierhaltung
Keine Additive & Co.

Comme il est difficile d'être simple

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

BANKETTE UND ANLÄSSE

Im **ersten Stock** offerieren wir Ihnen unsere gemütliche **Greizerstube**. Der Charme der alten Mauern und das Knarren des Holzbodens zaubert Sie in die gute alte Zeit zurück. Bis **30 Personen** können wir hier verwöhnen.

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

Wir sind stolz, Sie heute bei uns zu haben!

Bernhard & Sue Hüsser, Christian Mosimann, Küchenchef,
Denis Vrankulj & Sarah Ascone als Stv. und das Molésen-Team

www.moleson-bern.ch

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Mastercard & Visa,
EC direct Maestro, Postcard, Lunchcheck Card, VB, Bern citycard
Preise inklusive 7.7% MWST.

Wir kaufen ausschliesslich Fleisch in bester Qualität! - Herkunft:
Geflügel: Burgund & Schweiz, Rind: AOP Charolles und Schweiz,
Kalb: SwissFarmer & Schweiz, Söli. Schweiz, Fleischerzeugnisse:
Schweiz, Wild: Böhmen & Mähren, Lamm: Emmental und Charolles,
Forelle: Fischzucht Bremgarten, Ente: Burgund und Frankreich,

Aus Respekt zur Natur verzichten wir seit Jahren auf Stopfleber!



**Unser Strom kommt aus
erneuerbaren Energien**

geliefert durch Energie Wasser Bern

unser Beitrag an die nächsten Generationen—weil uns das viel Wert ist!



FB QR Code



HORS D'OEUVRES & ENTREES

Terrine de Veau Maison au Confit d'Oignons 19.80/30.80
Hausgemachte Kalbsterrine vom Patron mit Portwein, Omamas Zibeleconfit und Preiselbeeri, Salatbouquet, dazu Hausbrottoast und Butter
Homemade veal terrine with Portwine and pistachio, served with onion chutney and cranberries, fresh salads, toast and butter

Sardines à l'Ancienne Millésimé 2021 21.80
Von Hand bereitete, Bretonische Jahrgangs-Sardinen im „vierge extra“ Bio Olivenöl, dazu Hausbrot-Toast und hausgemachte Auberginenpaste
Hand made Breton sardines in organic extra virgin olive oil, served with house bread toast and home made eggplant paste

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

Demi Os à Moelle au Four au Sel de Guérande 14.80
Markbein halbiert im Ofen gegart, darüber Sel de Guérande
Half bone-marrow roasted in oven with salt from Guérande 30 Min.

Burrata di Buffalo à la Carcassonne 17.80
Büffelfrischkäse auf Tomaten-Dörrfeigenbeet mit Basilikum-Pesto
Creamy Buffalo fresh cheese on tomato dried fig salad with basil pesto

Tartare aux Légumes Provençales & Avocado vég. 18.80
Tatar aus provenzalischen Gemüsen & Avocado, frittierten Kapern & Toast
Tatar of provençal vegetables and avocado, fried captures and toast

Crème de Légumes à la Ceylanaise végan 14.80
Gemüsecremesuppe mit rotem Curry, Kokosmilch, Ingwer & Zitronengras
Thai vegetable soup with red curry, coconut milk, ginger & lemon grass

Gazpacho à l'Andalouse végan 13.80
Eisgekühlte, Andalusische Tomaten-Gurkensuppe mit Chnoblivot
Icecooled Andalusia tomato cucumber soup with crispy garlic toast

Märtsalat

Buntgemischte Blattsalate mit knusprigen Croûtons, Speck und Freilandeier als Vorspeise auf Teller 16.80 oder in der Schüssel 27.80 als Hauptgang
Salad plate 16.80 or bowl 27.80 with organic egg, bacon and croutons

PLATS VEGANS

Auf Wunsch zusätzlich veganer Speck + 3.—

Médailon de Tofu fumé à la Ceylanaise 32.80
Bio Tofu Médailon aus Frutigen an Kokossauce mit rotem Curry, Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter, Märtingemüse, serviert mit Jasminreis
Médailon of organic tofu served in red hot coconut curry sauce, lemon grass, lime leaves, market fresh vegetables and served with jasmine rice

Taboulé de Cous-cous au Tofu fumé de Frutigen 31.80
Cous-cous Taboulé-Salat mit Dörrfeigen, Mandeln, Gurken und Minze, geräuchertem Frutiger Bio Tofu, Ras el-Hanout und frische Tomatenharissa
Tabouleh salad with dried figs, almonds, cucumber and mint, smoked organic tofu, Ras el-Hanout and homemade tomato harissa

Bouchées au Soja bio & Morilles à la Crème fraîche 36.80
Saftiges Bio Sojaragout an einer veganen Crème fraîche Sauce mit Morcheln und Portwein, in veganen Pastetli und buntes Märtingemüse
Juicy organic soya stew in vegan cream sauce with morels and port wine, served in crispy vegan puff pastry and market fresh vegetables

Ravioli frais du Traiteur La Marra à la Provençale 31.80
Frische Ravioli gefüllt mit Auberginen, Dörrtomaten, Oliven und Tofu, Jungfern-Olivenöl, Provence-Chrütli, Cherrytomaten, Rucola und Mandeln
Fresh ravioli filled with eggplant, dried tomatoes, olives and tofu, in virgin olive oil, Provence herbs, with braised cherry tomatoes, rucola and almonds

LES TARTES FLAMBEES

Knusprigeleichter Weizenteig mit Crème fraîche, Fromage blanc, Zwiebeln, & &... und darüber frische Gartenkresse

LORRAINE 23.80

Speck, AOP Greyerzer und Freiburger Vacherin, schwarzer Pfeffer

JARDIN 23.80

Saisongemüse, AOP Greyerzer und Freiburger Vacherin, Pfeffer

PROVENCE 23.80 VÉGAN

Vegane Crème fraîche, Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch, Pfeffer und Provence-Chrütli

CLASSIQUE 23.80 VÉGAN

Vegane Crème fraîche, vegane Speckwürfel, schwarzer Pfeffer

AVIGNON 24.80 VÉGAN

Grilliertes Sommergemüse, Oliven, Cherrytomaten und Provencechrütli

BARCELONA 28.80

Serrano Reserva Rohschinken, Chorizo, Oliven, Artischocken & Knoblauch

ROQUEFORT 25.80

Roquefort, AOP Greyerzer, FR Vacherin, Baumnüsse, Knoblauch, und Orangenhonig

Auf Wunsch zusätzlich veganer Speck + 3.—

PLATS GOURMANDERIE

Deux Cordons Bleus aux Aïrelles rouges 54.80 / 43.80
2 SwissFarmer Kalbscordonbleus gefüllt mit Schinken, AOP Greyerzer und FR Vacherin, Preiselbeeri, Pommes frites, vorab ein Blattsalat
2 crispy SwissFarmer calf steaks, filled with ham and AOP cheeses from the Gruyère, cranberries, served with French fries and first a green salad

Roastbeef de Charolais AOP

à la Remoulade 39.80

AOP Charolaisluft rosa gebraten, kalt und dünn tranchiert, dazu hausgemachte Remouladensauce, Salatbouquet und Rosmarinkartoffeln
AOP Charolais hip roast beef in slices with home made remoulade sauce, served with salad bouquet and baby romarin potatoes



Les Joints de Boeuf braisées au Vin rouge 39.80

Butterweiche, langsam braisierte Rinderbacken im Rotwein, serviert mit caramelisierten Perlzibeli, frische Traiteur Nudeln und Märtingemüse
Tender beef cheeks, braised in a dark red wine sauce, caramelized perl onions, fresh butter noodles and market fresh vegetables

Steak de Boeuf Swiss Black Angus Chimichurri 39.80

Rosa gebratenes Swiss Black Angus Steak, gewürzt mit Sel de Guérande, mit Chimichurri, auf bunter Salatplatte und frischen Pommes frites
Swiss Black Angus steak with salt from Guérande, fried parsley, home made herb butter, served on salad plate with fresh French fries

Tartare de Bavette de Boeuf coupée au Couteau 42.80

Frisches, hiesiges Rindfleisch vom Bavette (geheimes Metzgerstück) von Hand geschnitten, als kräftiges Tatar zubereitet, mit Cognac, Whisky oder Calvados, dazu frische Pommes frites & Toast, vorab ein Blattsalat
Beefsteak Tartar hand cutted and perfumed with Cognac, Whisky or Calvados, served with French fries & toast, first a green salad



Côtelettes d'Agneau d'Alpstein

à la Marrakech 39.80

Rosa gebratene Lammkoteletten vom Alpstein IP Suisse, Ras el-Hanout, Cous-cous Taboulé-Salat mit Dörrfeigen, Mandeln, Gurken und Minze, mit hausgemachter Tomatenharissa,
Grilled lamb chops from Alpstein IP Suisse on tabouleh salad with dried figs, almonds, cucumber and mint, smoked organic tofu and homemade tomato harissa sauce

Côtelette de Cochon de Bière

panée Bonvivant 41.80

Biersöili-Kotelette 300g, mit Biertrester und -hefe gefüllt, frei von Antibiotika, auf Stroh gebettet, vom Wandelerhof Gunzwil, saftig gebraten paniert in Hausbrotbrösmeli, im Anke goldgelb gebacken, Zibeleconfit, dazu Salatbouquet und Rosmarinkartoffeln

In butter roasted breaded culet from free range beer pork, served with onion jam, fresh salads and baby potatoes with romarin

Pieds de Cochon aux Morilles à la Crème 39.80

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

Beignets de Filets de Truite au Curry Madras 39.80

Knusprige Bremgartner Forellenfilets im Bierteig goldig gebacken, dazu ein rassisger Madrascurrydipp, frischen Pommes frites und gedämpfter Pakchoi
Fritter of crispy trout fillets from the region, hot Madras curry dipp, served with fresh French fries and vaped pakchoi

FONDUES AUX FROMAGES

Beste AOP Greyerzer und FR Vacherin, Käse Zbinden Wolperswil

Moitié-moitié Halb Greyerzer, halb Fribourger Vacherin 32.80

Louise Moitié-moitié mit Greyerzer Nidle 35.80

Morilles Moitié-moitié mit Morcheln 38.80

Serrano Reserva Rohschinken & AOP Charolais Trockenfleisch 23.80 auf Wunsch mit gedämpften, neuen Kartoffeln im Rock 2.—

VOLAILE DE FRANCE

Saftig gebratene Pouletbrust aus Frankreich, gewürzt mit Sel de Guérande, serviert mit frischen Pommes frites, dazu bunter Blattsalat mit Gartenkresse und einer verführerischen Sauce nach Wahl

PARIS mit Dijonsensauce, verfeinert mit Crème fraîche 31.80

NEW DEHLI mit rassisger Madras Currysauce 31.80

AMERICAINE mit Cocktailsauce & frischen Ananasstückli 32.80

Bon appétit!