

Philosophie

mille sens – «les goûts du monde»







Wir bieten authentische und ethisch vertretbare Lebensmittel aus der ganzen Welt an. Sie als Gast profitieren von der riesigen Vielfalt nachhaltig produzierter, einheimischer und internationaler Spitzenprodukte. Mit dem nötigen Respekt gegenüber den Produkten, der Region und der Tradition, werden natürliche Ingredienzien vom Markt, modern interpretiert und zu einem einzigartigen, geschmacklichen Erlebnis komponiert. Es ist uns ein Anliegen, die Echtheit der einzelnen Spitzenprodukte erkennbar in den Vordergrund zu stellen und diese nicht mit zu vielen fremden Aromen zu verunstalten.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Reise durch «les goûts du monde».

Ihr mille sens Team

Produktedeklaration:

Wo nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

 «les goûts du monde» – Carte	Seite 2
 Weine inkl. Wineflight	Seite 3
 Gerichte	Seite 4
 Quick Tray	Seite 8
 Süßspeisen	Seite 9
 Shop	Seite 10




La carte «les goûts du monde»

Individuell

Sie wählen Ihre Gerichte individuell aus und teilen unseren Mitarbeitenden mit, ob wir Ihnen eine kleine oder grosse Portion servieren dürfen. Die Preise sind bei den Gerichten, die sich in zwei Portionsgrössen anrichten lassen, entsprechend aufgelistet.

Surprise

Ein spezielles Erlebnis: Sie entscheiden, wie viele Gerichte Sie möchten und wir überraschen Sie mit unseren Kreationen!

-  3 Überraschungsgerichte à je CHF 18
-  4 Überraschungsgerichte à je CHF 16
-  5 – 6 Überraschungsgerichte à je CHF 14

tour du monde (nur Tischweise)

Spornen Sie unsere Köche zur Höchstleistung an, indem Sie Ihnen freie Hand geben. Lassen Sie sich «tour du monde» auftischen und wir begleiten Sie auf Ihrer kulinarischen Weltreise.

Unsere Idee: Tauschen Sie Ihre Gerichte untereinander und degustieren Sie quer über den Tisch.



tour du monde pro Person

ab CHF 86

Ideal dazu, unser mille sens Wineflight!

Weine

mille vins

Alle unsere Weine stammen aus der hauseigenen Vinothek und Weinhandlung «mille vins gmbh». Die Vinothek ist für Sie jederzeit begehbar. Lassen Sie sich den Spass nicht nehmen und wählen Sie Ihren Liebling selber in der Vinothek aus. Und falls Sie zu Hause auf diesen Wein nicht verzichten wollen – nehmen Sie einen Karton gleich mit oder wir liefern!



Weinempfehlungen zum Essen

Teil unseres Konzeptes ist es, jeweils zu jedem Gericht den passenden Wein vorzuschlagen. Diese Weinempfehlungen werden von unserer Sommelière speziell für Sie zusammengestellt.

Auf der Karte finden Sie, passend zum Gericht, unsere Weinempfehlung als Degustationsprobe von 0.75dl. der gleiche Wein, siehe Beschrieb auf der Karte, ist selbstverständlich auch im Offenausschank per 1dl bestellbar.

Wineflight

In unserem eigens kreierten, innovativen mille sens Wineflight servieren wir Ihnen 3 verschiedene Weine. Weiss, rot und/oder kombiniert, je nach Angebot. Jedes Glas enthält eine Degustationsmenge von 0.75dl – die ideale Menge zu einem feinen Mittag- oder Abendessen. Einmalig in Bern! Perfekt für Geniesser!

 Wineflight weiss	CHF 22
 Wineflight rot	CHF 28
 Wineflight kombiniert	CHF 25

Wineflight in Kombination mit dem «Quick Tray» Seite 8

Gerichte (vegetarische Gerichte sind mit einem * markiert)

Preis in CHF
klein / gross

inkl. 0.75dl Wein
Degustationsglas

Erbsen-Minze Kaltschale *

Sommergemüse Bhaji, „lemon myrtle“ Waffel

13.8 / 17.8

20.4 / 24.4

Arneis Langhe, 07/08, Molino, Piemont, Italien

Floral, Apfel, Mandel, Pfirsich

Mittelmeer-Sommersalat *

Aubergine, Büffelmozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Rote-Zwiebel, Riesenoliven, Raveda Olivenöl

15.8 / 24.8

22.5 / 31.4

L'in, 06/07, Mas Conscience, Côteaux du Languedoc, Frankreich

Holz, fruchtig, blumig, Pfirsich, Brotrinde

Bio Rindstatar

Kräutersalat, Parmesan, Brioche, medium, spicy

19.8 / 28.8

26.1 / 35.1

cms, cuvée mille sens, 2007, Jean-Daniel Chervet, Languedoc, Frankreich

Barrique, Zwetschgen, Brombeeren, Holunder

Gerichte (vegetarische Gerichte sind mit einem * markiert)

Preis in CHF
klein / gross

inkl. 0.75dl Wein
Degustationsglas

mille sens, Antipasti-Mix *

Antipasti-Aperitif-Vorspeisen-Auswahl

19.8 / 26.9

26.4 / 33.5

Arneis Langhe, 07/08, Molino, Piemont, Italien

Floral, Apfel, Mandel, Pfirsich

.... & Green Tiger Krevetten

Kräutermarinade, Raveda Olivenöl

26.9 / 35.9

33.5 / 42.5

L`in, 06/07, Mas Conscience, Côteaux du Languedoc, Frankreich

Holz, fruchtig, blumig, Pfirsich, Brotrinde

Risotto di Vercellese, Eierschwämmchen, Fèves *

Carnaroli Risotto, Roter Veneto Reis (beides Eigenimport Vinothek mille vins), Rucola, Pecorino

22.8 / 34.8

30.1 / 42.1

Ruber Capité, 2005, Bosco del Merlo, Venetien, Italien

Barrique, fruchtig, Kirschen, Johannisbeeren, würzig

Waadtländer Riviera Saibling

Zitronen, Mittelmeer-Peperoni, Fenchel, Riesenoliven

23.8 / 34.8

30.4 / 41.4

L`in, 06/07, Mas Conscience, Côteaux du Languedoc, Frankreich

Holz, fruchtig, blumig, Pfirsich, Brotrinde

Gerichte (vegetarische Gerichte sind mit einem * markiert)Preis in CHF
klein / grossinkl. 0.75dl Wein
Degustationsglas

Pappardelle, Artischocken, Fèves *

Cherry-Datteltomaten, Parmesanschaum

19.8 / 29.8

27.7 / 37.7

Vino Nobile di Montepulciano DCGG, 04/05, Casalte, Toscana, Italien

Barrique, dunkle Beeren, Zimt, Pfeffer, Kakao

Heisses Vitello tonnato mille sens „New Style“

Simmentaler Kalb, Ortiz « Bonito del Norte », Tomatenconfit

22.6 / 34.8

30.5 / 42.7

Vino Nobile di Montepulciano DCGG, 04/05, Casalte, Toscana, Italien

Barrique, dunkle Beeren, Zimt, Pfeffer, Kakao

«Canadian Clear-Water-Lobster»

Hummer, Carnaroli Risotto di Vercellese, Basilikum, Parmesanschaum

28.8 / 46.9

35.4 / 53.5

L'in, 06/07, Mas Conscience, Côteaux du Languedoc, Frankreich

Holz, fruchtig, blumig, Pfirsich, Brotrinde

Australien Lammkarree Wildfire-Bush-Spice

Artischocken, Gartenbohnen, Lavendeljus

25.8 / 36.8

36.2 / 47.2

Merlot Rosso di Sera, 04/05, Eric Klausener, Tessin, Schweiz

Barrique, kräftig, Pflaumen, Schokolade, würzig, langanhaltend

Gerichte (vegetarische Gerichte sind mit einem * markiert)Preis in CHF
klein / grossinkl. 0.75dl Wein
Degustationsglas

Kaltes Carnosa Entrecôte-Roastbeef

„Pickled“ Sommergemüse, Wasabi-Espuma

24 / 33.8

34.4 / 44.2

Merlot Rosso di Sera, 04/05, Eric Klausener, Tessin, Schweiz

Barrique, kräftig, Pflaumen, Schokolade, würzig, langanhaltend

Perlhuhnschenkel (F)

Fattoush Salat, Tandoori

27.8

34.10

cms, cuvée mille sens, 2007, Jean-Daniel Chervet, Languedoc, Frankreich

Barrique, Zwetschgen, Brombeeren, Holunder

Zusatzbeilagen

Ferraris Carnaroli Risotto, Basilikum-Pappardelle, Pommes alumettes

6

Saisonsalat als Beilage

6.8

Sommergemüse

6.8

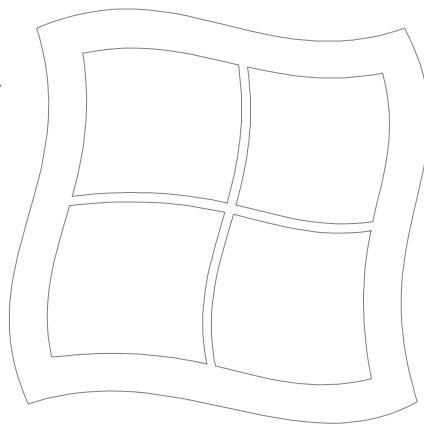
Quick Tray

Sie haben nicht viel Zeit und möchten sich trotzdem gesund und marktfrisch verpflegen? Dann wählen Sie unseren neuen «mille sens Quick Tray». Schnell, frisch und erlebnisreich!

Vier verschiedene Gerichte werden auf einem schönen, stilvollen Porzellan in den gleichen Portionengrößen serviert. Sie haben so die Möglichkeit, mehrere verschiedene Gerichte bis und mit einer Süßspeise auf einmal zu degustieren.

Das Angebot des «mille sens Quick Tray's» wird der Saison laufend angepasst. Erkundigen Sie sich bei unserem Personal über das aktuelle Angebot.

Preis pro «Quick Tray»



CHF 36

Quick Tray und Wineflight

Als passende Kombination zum «Quick Tray» empfehlen wir Ihnen unseren Wineflight.

In unserem eigens kreierten, innovativen mille sens Wineflight servieren wir Ihnen 3 verschiedene Weine. Jedes Glas enthält eine Degustationsmenge von 0.75dl – die ideale Menge zu einem feinen «Quick Tray».

Spezialpreis «Quick Tray» und Wineflight:

CHF 56

Süssspeisen

Preis in CHF

Kaffee mille sens

Kaffee Profumo del Paradiso, Crème brûlée, Gebäck, Schokoladenbac mit Doppelrahm

9.8

Dessertplatte «les goûts du monde» (ab 2 Personen)

16. p.P.

Jeunes Restaurateurs Schokoladen-Kaffee-Variation

84% Kakaoanteil, Ganache – Cake – Shooter- Eis

11.8 / 17.8

Sorbetkarussell

Erraten Sie die Aromen?

14.8

Grand Marnier - Macademianut - Eissoufflé,

Erdbeeren, Caramel

15.8

Sommerbeeren, Pistazien-Mandelcake

Holunderblütensorbet, Beerensuppe

7.8 / 14.8

Käse

Weich- und Hartkäsespezialitäten von unserem Affineur Christoph Bruni, Feigenbrot, Birnensenf

16.8

Shop

Preis in CHF

Hausgemachtes aus der mille sens Küche

mille sens Salatsauce	50cl	8.2
mille sens Birnensenf	50gr	6.5
mille sens Feigenbrot	per 100gr	4.5
mille sens Brot	per 100gr	1.8

Kaffee

Profumo del Paradiso	1kg	25.8
----------------------	-----	------

Eigens geröstete Kaffeemischung für das Restaurant Mille Sens.
Die exklusive Kaffeemischung kann bei uns gekauft werden.

Azienda Agricola Ravida, (Eigenimporte)

Fleur de Sel	200gr	8.2
--------------	-------	-----

Natürlich hergestelltes, nicht behandeltes Meersalz
Herkunft: Westküste Siziliens

Olivenöl, Ravida, Sizilien	50dl	27
	75dl	37
	3l Box	88

Hochgeschätztes, preisgekröntes Olivenöl. Biologisch angebaut und ungefiltert.
Herkunft: Südliche Küste Siziliens

Azienda Agricola Ferraris, (Eigenimport)

Risotto Carnaroli di Vercellese	1kg	9.5
	2kg	16
	5kg	38
Riso Venere	1kg	12
Riso rosso	1kg	11

Kochbücher mit den mille sens Küchencracks

Bern for Gourmet		89
Golf for Gourmet		89
Jeunes Restaurateurs		39.9
Jeunes Restaurateurs, «Talent & Passion» 2009		89

Gölles Essig, Steiermark, Österreich

Birnen Balsam	250ml	28
Weisser Balsam	500ml	23
Himbeer Frucht Balsam	250ml	24
Kürbiskern Öl	250ml	27.5

Diverses

Wineflight Ständer		98
Kochschürzen mille sens		26

Geschenkkörbe (zum Mitnehmen)

Sie wählen Produkte aus unserem Shop und Weine aus unserer Vinothek aus und wir stellen Ihnen einen schönen Geschenkkorb zusammen.
Den Preis bestimmen Sie!

Geschenkpakete (zum Verschicken)

Sie wählen einen oder mehrere Weine aus unserer Vinothek aus und wir verschicken diese an Ihre Kunden, Partner, Freunde und Verwandte!