



[Titelstory](#)

[Aktuell](#)

[Partys und People](#)

[Beatocello-Auktion](#)

[Verlosungen](#)

Lifestyle

GaultMillau

[www - weltweit](#)

[Wochenrezept](#)

[Beste Bücher & CDs](#)

[Login](#)

[SI-Specials](#)

[Wochenhoroskop](#)

[TopFit](#)

[Promi-Abo](#)

[Newsletter](#)

[TV Beobachter](#)

Mille Sens in Bern

Das Mille Sens in Bern verspricht nicht zu viel: 1000 Genüsse, 7-gängige Menüs mit 6 verschiedenen Weinen – und alles für knapp 200 Franken.

Die Berner Feinschmecker sind gefordert! Urs Messerli ist einer der besten Köche der Bundesstadt, aber der Weg zu ihm und seinen 1000 Genüssen scheint beschwerlich zu sein. «Mille Sens» heisst sein zauberhaftes Restaurant. Man erreicht, wenn man sich in der «Markthalle» beim Bahnhof an allen



Theken und Take-aways vorbei schlängelt und bis zur hintersten Ecke der feucht-fröhlichen Halle vordringt. Plötzlich ist weiss aufgedeckt – und plötzlich wird gross aufgekocht. Schnell und preiswert im attraktiven Bistro, eleganter und dennoch erschwinglich im Restaurant. Dass Messerli viel kann, wird einem schon beim Start bestätigt: Dünnes Frühlingszwiebel-Tartelette mit Ziegenfrischkäse. Lachs- und Zandercarpaccio mit Kräuteröl. Marinierte und gebratene Entenstreifen auf Linsencurry mit Sojareduktion. Sautierte Wachtelbrust mit Meerrettich-Mousseline und Randen-Ingwerschaum. Das weckt die Sinne aufs Angenehmste! Die eigentliche Karte ist knapp gehalten. Aber dafür ist jeder Gang ein Volltreffer! Der wilde Loup de mer ist knusprig gebraten und saftig zugleich; die Karottencharlotte mit Ingwer ist eine ungewohnte, aber gute Begleitung. Die Cavatelli, eine Spezialität aus dem Süden Italiens, kamen mit im Orangensaft glasierten Pastinakenstäbchen und an einer Wintertrüffel-Emulsion auf den Teller. Und beim Hauptgang grillierte Messerli ein vermeintlich einfaches Gericht zu höchsten Ehren: ein Kalbskotelett, am Knochen gereift, mit Calvados-Jus und caramelisierten Apfelwürfeli und Wurzelgemüse. Gut fährt, wer einen so begabten Chef wie Urs Messerli einfach machen lässt: Zum raffinierten Siebengänger werden sechs verschiedene Weine glasweise gereicht – und die 200-Franken-Grenze für Speis und Trank wird trotzdem nicht überschritten.

Apropos Trinken: Diese Disziplin ist im «Mille Sens» mit einem kleinen Fussmarsch in die benachbarte Vinothek verbunden. Der Gast holt sich die Flasche am besten selber aus dem Regal, entrichtet zum fairen Nettopreis ein «Zapfengeld» von 28 Franken und fühlt sich bestens bedient. Schön, dass gute Schweizer Winzer im «Mille Sens» einen besonders guten Auftritt haben; den Tessiner Merlot «Balino» von Barbara Kopp-von der Crone würden wir wieder entkorken.



Mille Sens
In der Markthalle
Bubenbergplatz 9
3011 Bern
Tel. 031 - 329 29 29
Sonntag geschlossen
Alle Kreditkarten, EC Direct und Postcard
www.millesens.ch