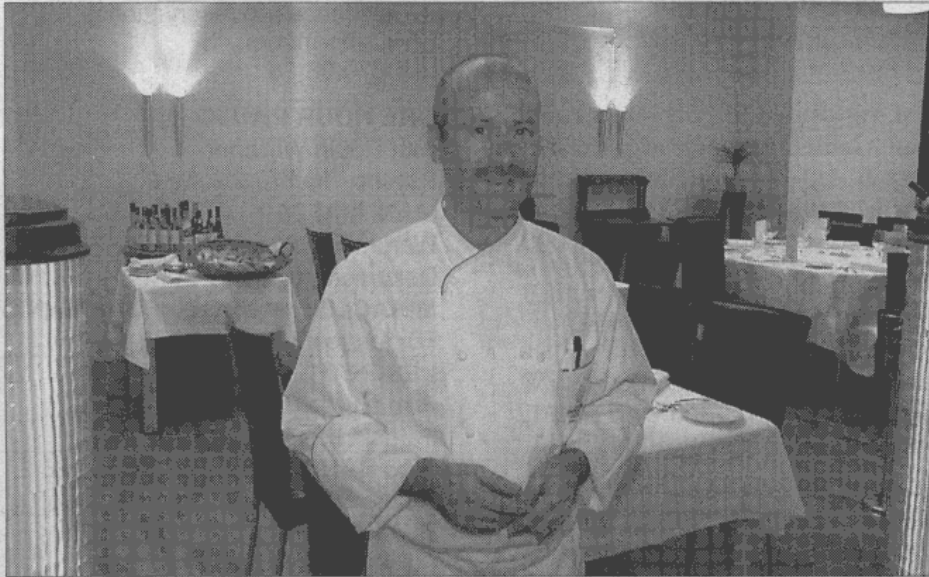


Mille Sens – die neue Gourmet-Oase von Urs Messerli



Urs Messerli führte während drei Jahren (Februar 00 bis Dezember 02) die Auberge de la Croix Blanche in Villarepos. Trotz der etwas abgelegenen Lage von Villarepos, fanden viele Gourmetfreunde den Weg nach Villarepos. Im letzten Jahr wurde Messerli mit 15 GaultMillau Punkten und als Entdeckung des Jahres in der Romandie ausgezeichnet. Der Guide Bleu übergab dem Team von Messerli im gleichen Jahr den Preis für das beste Gastgeberteam.

Am 20. Januar eröffnete Urs Messerli mit seinem neuen Team das Restaurant Mille Sens in der Markthalle in Bern. Im schlicht und modern eingerichteten Restaurant, mit 130 Plätzen, kann sich der Gast im Gourmet, Carré, Bistro "Marktplatz" niederlassen oder sich in der gediegenen Bar (Happy Hours Mi von 17-18h30) ein Aperitif servieren lassen. Am Mittag kann sich der Gast im Bistro "Marktplatz" und

im Carré eine feine Speise aus der kleinen Karte aussuchen, sich das vegetarische Tagesmenü (Fr.17.50) oder das Tagesmenü (Fr.19.50) bestellen. Dieses Angebot eignet sich speziell für diejenigen Gäste, die über den Mittag nicht soviel Zeit haben und trotzdem zum Genuss einer feinen Küche kommen wollen. Im Gourmet empfiehlt Messerli dem Gast das 6-Gangmenü "Mille Sens und Mille Vins". Diese Menü/Wein-Kombination versteht Messerli als kulinarisches, fein abgestimmtes Gesamtwerk. Der Gast kann aber die Gerichte nach Wünschen auch einzeln oder als kleineres Menü "à la carte" selber zusammenstellen. Am Abend wird im Carré auch "à la carte" serviert.

Wein aus der Vinothek

Das Restaurant Mille Sens verfügt nicht über einen Weinkeller im klassischen Sinn, sondern bezieht alle

Weine aus der Vinothek, die sich gleich neben dem Restaurant befindet. Chef de Service Roland Kaiser empfiehlt dem Gast den passenden Wein oder begleitet ihn in die Vinothek, wo dieser sich den gewünschten Wein selber aussuchen kann. Da diese Weine zum Privatkundenpreis verkauft werden, verrechnet Mille Sens dem Gast zusätzlich ein Zapfengeld von Fr. 28.-/Flasche. 15 wechselnde Qualitätsweine werden im Offenausschank angeboten. Das Weinangebot wurde ausschliesslich mit Weinen aus Europa und der Schweiz (siehe Beispiele im Kasten) zusammengestellt.

Restaurant Mille Sens

Öffnungszeiten: Mo-Fr 11h30-23h30, Sa 10h-00h30, So 10h-14h
Wine Talk mit Urs Messerli. Bubenbergplatz 9 (100m vom Loeb), Bern, Tel. 031 329 29 29, www.millesens.ch

Weinbeispiele aus der Vinothek

Weissweine: Vully "Domaine J.D. Chervet" Fr.10.50, Wallis: Ermitage (Gilliard) Fr.19.50, Lombardei: Ferghettina Bianco (Franciacorta) Fr.17.-- usw.

Rotweine: Meienfelder Blauburgunder "barrique" (M.Stäger) Fr.32.50, Wallis: Humagne (St.Reynard et. D.Varone) Fr. 33.80, Waadt: Gamaret (Cavé & Meylan) Fr.30.60, Piemont: Barbera d'Asti (Allario) Fr. 15.80, Barolo (L.Borgogno) Fr.43.--, Burgunder: Beaune "Les Avaux" (L.Jadot) Fr. 36.40 usw.