



Hohe Schule der Küche ganz populär Blick ins Restaurant Mille Sens.

# Edle Küche für junge Gäste

**GASTRO** → Ein neues Konzept soll jüngere Gäste ins vom Gault-Millau ausgezeichnete Lokal Mille Sens in der Markthalle locken. Es funktioniert.

## Restaurant Mille Sens

Bubenbergplatz 9  
3011 Bern  
Tel. 031 329 29 29

**Vorspeise:** Zarzuela: Tomaten, Mandeln, Garnelen, Moules und Knoblauch, dazu ein exotisches Gemüsecurry und Seezunge an Ingwer und Sojasauce.

**Hauptgang:** Irish Black Angus Rindsfilet Rossini: Foie gras, schwarzer Trüffel, Sellerie und Rosenkohl.

**Dessert:** Schokoladenkreation mit einem Schaumgebäck.

**Wir haben bezahlt:** 146 Fr.

**Essen:**

**Ambiente:**

**Service:**

**Gäste:**

**Spezialität:** «Quick Tray» als Mittagsmenü: Vier Gerichte für 36 Franken und in Verbindung mit verschiedenen Weinen für 56 Franken.

markus.ehinger  
@ringier.ch

Wie schon vor einem Jahr hat Gault-Millau das Restaurant Mille Sens vor rund zwei Wochen mit 15 Punkten ausgezeichnet. Das freut Wirt Urs Messerli und seinen Chefkoch Domingo Domingo (er heisst tatsächlich so).

Zuvor änderte Messerli das Interieur und das Konzept seines Lokals in der Markthalle. So musste die Tapas-Bar einem Vegi-

corner Platz machen. Geblieben ist die gemütliche Apéro-Bar. Hier sitzen die Leute bei einem Glas Weisswein und plaudern.

### Angenehme Atmosphäre

Trotz «Dauerbeschallung» durch andere Gäste kann man sich gut unterhalten. Und man muss auch nicht flüstern, aus Angst, dass die Leute am Nebentisch das Gespräch mithören.

Wir setzen uns nicht an die Bar, sondern an einen Tisch in der Ecke. Die Speisekarte studierten wir schon vor dem Besuch im Internet und so entscheiden wir uns schnell für die Spezialität des Hauses, das «Surprise Chef Menu».

### «Die Angst vor Neuem nehmen»

«Ich hoffe, es gibt nicht zu viel Fisch oder Meeresfrüchte», sagt meine Begleitung. Am liebsten wäre uns das Hirsch-Entrecôte. Es kommt aber anders als erhofft. Als Vorspeise gibt es Garnelen, Seezunge und

Muscheln. Mit dem Sprichwort «Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht» kommt der Gast im Mille Sens nicht weit. Uns aber schmeckts.

Dazu probieren wir den ersten von drei Überraschungswinen. «Mit unserem Food-Konzept wollen wir den Gästen die Schwel-

**Auf den Tisch kommt Neues und Exotisches.**

lenangst nehmen», sagt Urs Messerli. Das Mille Sens will nicht nur ein Gourmetempel sein, sondern ein junges und lockeres Publikum ansprechen.

Zum Hauptgang kommt Rindsfilet und Foie gras auf den Tisch. Der Chefkoch persönlich raspelt schwarzen Trüffel über das Filet. Köstlich.

Schliesslich sind wir fast ein bisschen stolz: Einerseits, dass wir Neues und für uns Exotisches ausprobiert haben, andererseits, weil es uns auch noch so gut schmeckte. ●

Noch nichts vor heute Abend? Es ist zwar spät, aber noch nicht zu spät. Hier unsere Ausgangstipps

**Last minute!**

### → KONZERT



### Teitur

Er gilt als der bekannteste Interpret der Färöer Inseln und seine Mucke ist derart herzergreifend, dass sie den stärksten Eskimo vom Schlitten haut. Den Support für den nordischen Liedermacher übernimmt Dawn Kinnard (USA).

21 Uhr  
ISC, Bern

### → KONZERT

### Hip Bone Slim & The Knee Tremblers

Beat, Garage, Rockabilly, Swamp: Hip Bone Slime haben's drauf. Käme Quentin Tarantino aus London, wäre dies die Musik für seine Soundtracks!

21 Uhr  
Café Kairo, Bern

### → FORECAST



### Game over

Die letzte Trance Party, bevor der Club am 1. November seine Tore schliesst.

Morgen, 22 Uhr  
Prestige, Bern

## Asian Food Festival

**ZÜRICH** → Wer sich den nebligen November versüssen möchte, ist vom 23. Oktober bis zum 29. November im Renaissance Hotel Zürich bestens aufgehoben - beim Asian Food und Culture Festival. Fernöstliche Köstlichkeiten locken die hungrigen Gäste und kulturelle Events laden zum Staunen ein. Das Ticket kostet 111 Franken pro Person und berechtigt zum Besuch verschiedener Buffets mit Live-Cooking-Stationen. Inbegriffen sind zudem ein Welcome Drink, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee und kostenlose Parkplätze in der Tiefgarage. Mehr Infos gibt es unter [www.asianplace.ch](http://www.asianplace.ch).

