

mille sens Events 2025

31. Dezember 2025 Silvester

Weitere Details finden Sie auf unserer Homepage
<https://www.millesens.ch/anlasskalender>

Domingo pur – simply delightful

Seit ich denken kann, gehört meine ganze Leidenschaft der Welt des Genusses. Meine Inspiration finde ich in natürlichen Ingredienzien. Auf dem Markt. Wenn ein Duft meine Nase kitzelt. Im Alltag. Und manchmal auch im Traum. Intuition und Hingabe verleihen meinem Schaffen meine persönliche Note. Ich freue mich, Sie mit meinen Kreationen zu berühren. Zu begeistern. Zu verwöhnen.

Domingo S. Domingo, Chef Restaurant mille sens

Kochkurse Domingo Pur

Einmal hinter die Kulissen des Restaurants mille sens schauen und Domingo S. Domingo bei seiner grössten Leidenschaft beobachten? Kein Problem. Buchen Sie schnell einen Platz bei einem Kochkurs, an dem Domingo die Kursleitung übernimmt.

Start ist um 08.00 Uhr im Restaurant mille sens. Nach Kaffee und Gipfeli geht's weiter auf den Berner Märit, wo Sie die geheimen Ecken von Domingo kennenlernen. Nach dem Einkaufen geht's in der mille sens Küche los: Schneiden, Kochen und Lachen stehen auf dem Programm. Nach der Zubereitung Ihres Menüs darf das Probieren natürlich nicht fehlen. Bis am frühen Abend haben Sie dann Zeit sich auszutauschen und zu schllemmen.
 Besuchen Sie unsere Webseite, um mehr zu erfahren.

Restaurant mille sens

Es ist früher Morgen – Domingo S. Domingo flaniert über den Berner Märit. Mit offenen Augen für regionale und saisonale Produkte, inspiriert von seiner Heimat Australien, stimuliert von seinen philippinischen Wurzeln.

Ein Hauch von Rosmarin lässt tiefer atmen, dezente Noten von Zitronengras hüllen die Nase in Wohlbehagen. In der Pan Pacific Cuisine unseres Chefs spielen taufrische Ingredienzien die Hauptrolle. Aus Überzeugung pflegen wir den Kontakt zu unserem Käseaffineur und Metzger und zu unseren Gemüsebauern und Fischlieferanten.

Mit einem Blick über den Tellerrand hinaus verwöhnen wir Sie als unseren Gast mit einer modernen und attraktiven Küche.

Vermählt mit ausschliesslich europäischen und Schweizer Weinen aus der Palette unserer Vinothek mille vins, zaubern unsere Kreationen ihrem Gaumen harmonischen Genuss.

Willkommen zu einer wunderbaren Reise durch les goûts du monde!

Ihr mille sens Team



Sind Sie interessiert Ihren Lieblingswein von Heute mit nach Hause zu nehmen?

Gerne können Sie direkt im Restaurant einige Flaschen davon beziehen, oder Sie bestellen ihn online und er wird Ihnen nach Hause geschickt.

Das Servicepersonal schreibt Ihnen Ihre Auswahl gerne auf ein Weinliebekärtchen damit Sie zu Hause die richtigen Angaben für eine Bestellung haben.

Domingo pur Menu Surprise

Sie entscheiden über die Anzahl der Gerichte – wir überraschen Sie mit einheimischen und internationalen Spitzen-Kreationen.
Das mille sens Team informiert Sie mündlich darüber. Fragen Sie auch nach unseren kreativen vegetarischen und veganen Varianten.

3 Gänge	87
mit / ohne Alkohol, 2.5dl	32.8 / 31.8
4 Gänge	107
mit / ohne Alkohol, 3.5dl	39.8 / 35.8
5 Gänge	127
mit / ohne Alkohol, 4.5dl	48.8 / 39.8
6 Gänge inkl. Käsegang	137
mit / ohne Alkohol, 5dl	56 / 48

mille sens Tavolata

Zusammen essen par excellence: Lassen Sie sich verführen und geniessen Sie gemeinsam die Überraschungsgerichte.

Kleine Genussreise «les gouts du monde»	95 p.P
Je fünf Vorspeisen & fünf Hauptgänge zum Teilen	
mit oder mit wenig Alkohol, 4 dl	46.8 p.P
alkoholfreie Alternative & Wild Direktsäfte, 4 dl	38.8 p.P
Grosse Genussreise «les gouts du monde»	
Je fünf Vorspeisen & fünf Hauptgänge sowie eine fünfteilige Käse- und Dessertvariation zum Teilen	
mit oder mit wenig Alkohol, 5 dl	58.8 p.P.
alkoholfreie Alternative & Wild Direktsäfte, 5dl	46.8 p.P.

All unsere Weine sowie die Wild Direktsäfte stammen aus der hauseigenen Vinothek mille vins. Wir führen und importieren ausschliesslich Weine aus der alten Welt und legen Wert auf kleine Produzenten mit grossen Ergebnissen und terroirbetonten Weinen.

Allergene:
Unser Service-Personal berät Sie gerne bezüglich Alternativen bei Nahrungsmittelallergien.

Herkunftsdeklaration:
Wo nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch von Schweizer Tieren.
Unsere Brote und Feinbackwaren stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Vietnam¹, Griechenland², Frankreich³

mille sens Classics

mille sens Klassiker seit 20 Jahren. Ob als Vorspeise oder Hauptgang, wir lassen Ihnen die Wahl.

	Klein	Hauptgang
Saladbowl	19.8	28.8
Belugalinsen, Ziegenkäse, Märitblattsalat, süss-saurer Curry Kürbis, mille sens-Dressing		
mit Pouletbrustwürfeli	34.8	
mit Mangrovenwald Krevetten ¹	38.8	
Ricebowl		
Kimchi, Cashewnüsse, eingemachte rote Zwiebeln, Sushi-Reis, Avocado, Sesam-Yuzu-Dressing		
mit Seidentofu	29.8	
mit Swiss Alpine Lachs	38.8	
Rindstatar-Bowl	29	39
Parmesan-Espuma, Kräutersalat, Focaccia, Berner Wagyu Gräubi Butter		
Noodlebowl		39.8
Malaysian Seafood-Laksa		
Wolfsbarsch-Filet ² , Mangrovenwald-Krevetten ¹ , Eiernudeln, Märitgemüse, Kokos-Ingwer-Zitronengrasemulsion		
Berner Wagyu «nose to tail»	54.8	66.8
Märitgemüse, Portweinjus		
mit Foie gras ³	+ 12	
Beilage nach Wahl:		
Superfrites / Kräutertagliolini / Tagesbeilage	+ 6.8	
Saisonblattsalat	+ 9.8	
Schweizer Rohmilch-Käse		18.8
Schwarze Baumnuss, Waldhonig, Quittengelée		
Selektion Affineur Christoph Bruni		
Domingo Pur Dessert		19.8
Überraschung aus der Patisserie		

Kaffee mille sens
Kaffee Profumo del Paradiso
Crème brûlée
fleur de sel Caramel
cru sauvage 68% Schokoladen-Ganache

14.8

■ Wein-/Getränkebegleitung, empfohlen von unserem Sommelier
■ vegetarisch