

mille sens Events 2025

01. Mai 2025 mille sens Geburi
12.-14. Juni 2025 Philippinische Tavolata
20. Juni 2025 Bier vs. Wein
11. Juli 2025 Open House mit Musik
04.-05. August 2025 Future Dinner
05.-06. September 2025 Wagyu Nose to tail
18.-24. September 2025 Urs Messerli kocht - La haute Cuisine Bernoise
01.-12. Oktober 2025 Wilde Wochen
24. November 2025 Zibelemärit
31. Dezember 2025 Silvester

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

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 schlemmen.

Besuchen Sie unsere Webseite, um mehr zu erfahren.

Vinothek mille vins

Spitzkoch und Weinsensoriker Urs Messerli führt die Vinothek mille vins im Berner Kirchenfeldquartier mit seinem grossen Wissen zu Wein und Genuss mit derselben Leidenschaft. Das Angebot der Vinothek berücksichtigt Schweizer Winzer und konzentriert sich auf europäische Spitzenweine und Eigenimporte. Urs legt Wert auf kleine, hochkarätige Produzenten mit grossen Ergebnissen und terroirbetonten Weinen, auf Freundschaften, auf Vertrauen und auf Persönlichkeit. Jeder Wein trägt seine eigene Geschichte ins Glas, hat sein Charisma und erzählt vom Winzer, dessen Geschick im Rebberg und dessen Liebe zu seinen Reben.

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 – simply delightful

Seit ich denken kann, gehört meine ganze Leidenschaft der Welt des Genusses. Meine Inspiration finde ich in natürlichen Ingredienzen. 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

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 Ingredienzen 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



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	86
🍷 mit / ohne Alkohol, 2.5dl	32.8 / 31.8
4 Gänge	106
🍷 mit / ohne Alkohol, 3.5dl	39.8 / 35.8
5 Gänge	126
🍷 mit / ohne Alkohol, 4.5dl	48.8 / 39.8
6 Gänge inkl. Käsegang	136
🍷 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»	94 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»	124p.P.
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, Randenchutney, Fenchel, 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 / Kräutertaglierini / 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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWSt.