MOULES-EDY

BRASSERIE

Warme Küche
11.30 – 13.45 Uhr
17.30 – 21.30 Uhr

Mmh….Muscheln

Alle Muscheln sind mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Weisswein zubereitet.
Nicht gut geöffnete Muscheln nicht essen, wir ersetzen diese.
Tous les moules sont préparées avec l‘ ail, des oignons, des herbs et du vin blanc.
Si les moules ne sont pas bien ouvertes, veuillez ne pas les manger et nous signaler pour les remplacer.

Muscheln mit Weisswein, Kräutern & Frites *Moules marinières & Frites*	29.50
Muscheln mit Tomaten, Provençal-Kräutern & Frites *Moules provençales & Frites*	30.50
Muscheln mit Curry & Frites *Moules au Curry & Frites*	30.50
Muscheln mit Rahm & Frites *Moules à la crème & Frites*	30.50
Muscheln mit Krevetten auf einem Nudelbett *Moules aux crevettes sur lit de nouilles*	32.50
Muscheln mit Peperoncini, Sojasauce & Frites *Moules piquantes & Frites*	30.50
Muscheln mit Safransauce & Frites *Moules au safran & Frites*	34.50
Muscheln mit Schnittlauchrahmsauce & Frites *Moules à la ciboulette & Frites*	30.50
Muscheln mit Pernod-Rahmsauce & Frites *Moules au Pernod & Frites*	32.00

Vorspeisen

Grüner Salat / *Salade verte*	7.90
Tagessuppe / *Soupe de jour*	8.90
Nüsslisalat mit Speck und Ei *Salade de mâche aux lardons et ouefs*	14.50

Ich mag keine Muscheln

Nudeln à la Rexon mit Steinpilzen, Morcheln, Kräuter & Rahm *Nouilles aux cèpes, morilles, herbs et crème*	27.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Frites und Gemüse *Entrecôte de boeuf, frites et légumes*	42.50

Edy‘s Kreation

Edy‘s Riesenkrevetten 38.50
Butter, Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Reis
Crevettes géantes,
Beurre, ail, ognions, piment rouge et riz

Ich mag keine Muscheln

Wildravioli an Wildrahmsauce mit sautierten Baumnüssen *Ravioli aux Venison à la sauce venaison aux noix*	28.50
*Rehschnitzel mit Preiselbeersauce *Escalope de chevreuile à la sauce aux airelles*	36.50
*Wildschweinentrecôte an Cognacsauce *Entrecôte de sanglier à la sauce au Cognac*	42.50
*Wild-Teller mit Wildrahmsauce Assiette de légumes *à la sauce venaison*	25.50
*Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeerbirne *Spätzli, choux de bruxelles, chou rouge,* *poire aux airelles*	

Dessert

Dessert Shots Auswahl 5.50 / Glas
Shots de dessert

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

MOULES EDY Ambassador Thunstrasse 2 3005 Bern T:031 311 38 93 moules-edy.ch

MOULES-EDY

BRASSERIE

Warme Küche
11.30 – 13.45 Uhr
17.30 – 21.30 Uhr

Aperitif

San Bitter (Alkoholfrei)	10cl	5.00
Campari Orange / Soda	23%/4cl	8.50
Cynar Orange / Soda	16.5%/4cl	8.50
Martini Bianco / Rosso	15% / 4cl	7.00
Pastis Ricard	45% / 4cl	7.00
Hugo Spritz		11.50
Aperol Spritz		11.50

Offenwein

Prosecco DOC Dry Tondo Paladin, Venetien, Italien	9.00	63.00
Weisswein		
Cuvée Moules Edy blanche Weingut Hämmerli, Bern/Ins	7.00	49.00
La Gabacha Sauvignon blanc, Casa Rojo, Spanien	7.50	52.00
Sancerre Blanc BIO Bernard Fleuriet & Fils, Val de Loire	7.50	52.00
Rosé **Neuheit!**		
Rosato di Aione Azienda Agricola Aione, Toskana	7.00	49.00
Rotwein		
Ceres Crianza Bodegas Asenjo&Manso, Ribera del Duero	7.50	52.00
Aione IGT Azienda Agricola Aione, Toskana	9.00	63.00

Für Beratung fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Digestif

Gerne beraten wir Sie über
Unsere Auswahl an Grappas und Digestif.

Mineral

Arkina blau /	40cl	5.50
Rhäzünser	80cl	8.50
Rhäzünser Citro	30cl	4.00
	50cl	6.00
Hausgemachter Eistee	30cl	4.50
	50cl	6.50
Coca Cola / zero	33cl	5.00
Rivella rot/blau	33cl	5.00
Sinalco	33cl	5.00
Ramseier Apfelschorle	33cl	5.00
Alpinesse Bitter Lemon	20cl	5.00
Tonic Water Kandt	20cl	5.50
Michel Tomatensaft	20cl	6.00
Michel Orangensaft	20cl	6.00
Leitungswasser	30cl	2.00
	50cl	3.00

Bier

Cardinal Special	20cl	4.20
	30cl	4.80
	50cl	7.80
Schneider Weisse	50cl	8.20
Grimbergen Blanche	25cl	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.50

Kaffee

Kaffee / Espresso	4.40
Milchkaffee/Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.20
Tee	5.10
Caffè Corretto	8.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

MOULES EDY Ambassador Thunstrasse 2 3005 Bern T:031 311 38 93 moules-edy.ch