



Warme Küche
11.30 – 13.45 Uhr
17.30 – 21.30 Uhr

MOULES-EDY

BRASSERIE

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 herbes 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 <i>Moules à la marinière & Frites</i>	29.50	Muscheln mit Krevetten auf einem Nudelbett <i>Moules aux crevettes sur lit de nouilles</i>	32.50
Muscheln mit Tomaten, Provençal-Kräutern & Frites <i>Moules à la provençale & Frites</i>	30.50	Muscheln mit Peperoncini, Sojasauce & Frites <i>Moules piquantes & Frites</i>	30.50
Muscheln mit Curry & Frites <i>Moules au Curry & Frites</i>	30.50	Muscheln mit Safransauce & Frites <i>Moules au safran & Frites</i>	34.50
Muscheln mit Rahm & Frites <i>Moules à la crème & Frites</i>	30.50	Muscheln mit Schnittlauchrahmsauce & Frites <i>Moules à la ciboulette & Frites</i>	30.50
		Muscheln mit Pernod-Rahmsauce & Frites <i>Moules au Pernod & Frites</i>	32.00

Vorspeisen

Grüner Salat / Gemischter Salat <i>Salade verte / Salade mêlée</i>	7.90 / 13.50
Salatteller mit Ei <i>Salade mêlée aux oeufs</i>	18.50
Krevettencocktail mit Früchtegarnitur <i>Cocktail de crevettes aux fruits</i>	18.50

Edy's Kreation

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



Ich mag keine Muscheln

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Frites und Gemüse <i>Entrecôte de boeuf, frites et légumes</i>	42.50
Nudeln à la Raxon mit Steinpilzen, Morcheln, Kräuter & Rahm <i>Nouilles aux cèpes, morilles, herbes et crème</i>	27.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce gemischtem Salat <i>Filets de perche frits au sauce tartare</i> <i>salade mêlée</i>	28.50
Roastbeef mit gemischtem Salat mit Tartarsauce und Frites <i>Roastbeef au salade mêlée,</i> <i>sauce tartare et frites</i>	32.50
Klassisches Rindfleisch tatar kl. Port.	28.50
mit Cognac, Whisky oder Calvados <i>Tatar de boeuf classic</i> <i>au Cognac, Whisky ou Calvados</i>	34.50

Dessert

Dessert Shots Auswahl <i>Shots de dessert</i>	5.50 / Glas
--	-------------

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 Extra Dry Cantina Vigna Verde, Italien	9.00	63.00
Weisswein Cuvée Moules Edy blanche Weingut Hämmerli, Bern/Ins	7.00	49.00
Sancerre Blanc BIO Bernard Fleuriet & Fils, Val de Loire	7.50	52.50
Sauvignon Blanc Staatskellerei Zürich	7.50	52.50
Rosé Rosé de Pinot Noir VdP Weingut Hämmerli, Bern/Ins	6.90	48.00
Rotwein Aione IGT Azienda Agricoa Aione, Toskana	9.00	63.00
Compleo Cuvée Noir Staatskellerei Zürich	6.80	47.60

Für Beratung fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Digestif

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

Mineral

Arkina blau / Rhäzünser	40cl	5.50
Rhäzünser Rhäzünser Citro	80cl	8.50
	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
Länggasse 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