Menu d'affaire

Das mille sens Team informiert Sie mündlich darüber.
Ihre persönlichen Wünsche versuchen wir zu erfüllen. Fragen Sie auch nach unseren kreativen vegetarischen und veganen Varianten.

2 Gänge	56
3 Gänge	64
nur Hauptgang	39.8
zusätzlich Käse	18.8

Quicktray

Vier Gerichte, ein Teller, ein Service –quick, eben!

Berner Märitblattsalat, Focacciacroûtons, Wilde Heidelbeeren-Dressing
oder
Kürbissuppe, Amaretto-Rahm
* * *
Hirschpfeffer[3], Maroni, Rotkraut, Büschelibirne, Preiselbeeren
oder
Heissgeräucherter Label Rouge Lachsfilet[4], Champagnersauerkraut, Wasabi-Emulsion
oder
Geschmorter Randen, Karamellisierter Ziegenkäse, Aroniabeerenchutney
* * *
Quark-Spätzli
* * *
Vermicelles, Meringue, Fellenberger Zwetschgenkompott

Fleisch-Variante	39.8
Fisch-Variante	39.8
Vegi-Variante	38.8

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.

[1]Vietnam, [2]Griechenland, [3]Deutschland, [4]Schottland

Midi-Bowls

Die perfekte Assemblage aus aller Welt von Chef Domingo S. Domingo.
Und das alles in den speziell für uns angefertigten japanischen Bowls.

	klein	Hauptg
Soupbowl	9.8	
Kürbissuppe, Amaretto-Rahm		
Saladbowl		28.8
Belugalinsen, Ziegenkäse, Märitblattsalat, Croûtons, Kerne, Balsamico-Champignons, mille sens Dressing		
mit Pouletbruststreifen		34.8
mit Mangrovenwald Krevetten[1]		38.8
Ricebowl		
Kimchi, Cashewnüsse, eingemachte rote Zwiebeln, Sushi-Reis, Avocado, Sesam-Yuzu-Dressing		
mit Satintofu		29.8
mit Swiss Alpine Lachs		38.8
Noodlebowl		39.8
Malaysian Seafood-Laksa		
Wolfsbarsch-Filet[2], Mangrovenwald-Krevetten[1], Eiernudeln, Marktgemüse, Kokos-Ingwer-Zitronengrasemulsion		
Rindstatar-Bowl	29	39
mille sens style, Kräuter, Berner Wagyu-Gräubi-Butter, Parmesan-Espuma, Focaccia		
Kaffee mille sens		14.8
Kaffee/Espresso Profumo del Paradiso Eigenröstung		
Crème brûlée		
Fleur de Sel Caramel		
Cru sauvage 68% Schokoladen-Ganache		

vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWSt.

mille sens Events 2026

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

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 nicht fehlen. Bis am frühen Abend haben Sie dann Zeit sich auszutauschen und zu schlemmen.

Besuchen Sie unsere Webseite, um mehr zu erfahren.

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

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