

SALAT UND MEHR...

Ländlich Nüssler-Salat mit gebratenem Speck (CH), Ei und gerösteten Baumnüssen, Pinienkernen, Hausdressing, dazu gegrillte Knoblauch-Focaccia
18 | 25

Mediterran Rucola-Salat mit getr. Tomaten, Oliven mit Stein, frische Champignons, Parmesan, hausgemachte italienische Sauce, dazu gegrillte Knoblauch-Focaccia
17 | 24

Griechische-Salat Blattsalat, Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven mit Stein und Zwiebeln an hausgemachter Italienische Sauce, garniert mit zwei Tranchen Feta-Käse, dazu gegrillte Knoblauch-Focaccia
18 | 25

Salametti mit Honig-Senf-Sauce, grillierte Focaccia
15

FLAMMKUCHEN

Classic Crème farîche • Speckwürfeln • Pfeffer • Kresse
23

Mit Zucchini Crème farîche • Feta • Zucchini • Champignons • Oliven • Chrey-Tomaten • Pfeffer • Kresse
25

Mit Honig & Gorgonzola Crème farîche mit Knoblauch • Gorgonzola • Zwiebeln • Honig • Birnen • Pfeffer • Kress
27

Mit Lachs Crème farîche • Räucherlachs • Zwiebeln • Dill • Zitronen • Pfeffer • Kresse
26

Mit Fetakäse Crème farîche • Getr. Tomaten • Oliven • Fetakäse • Pfeffer • Kresse
24

KÄSEFONDUE

von der Käserei Zbinden Wolperswil
Entdecken Sie unser Duo--Fondue: Stellen Sie sich Ihr persönliches Geschmackserlebnis zusammen, indem Sie zwei oder drei köstliche Fondue-Variationen wählen. Genießen Sie diese in separaten, aber gemeinsam servierten Caquelons – perfekt, um verschiedene Geschmacksrichtungen gleichzeitig zu erleben, ohne dass sie sich vermischen. So wird jeder Bissen zu einem einzigartigen Genussmoment!

Serviert mit Brot und gemischter Beilage

Neue Kartoffeln
3

Lindy Fondue (Moitié-moitié) AOP-Halb Greyerzer Halb Friburger Vacherin
29

Trüffel Fondue
33

Blauschimmelkäse Fndue mit Honig und Baumnüsse
33

Pikantes Fondue mit getr. Tomaten
32

DESSERTS

14.00 – 18.00 Uhr

Hausgemachte Waffeln mit Zimt-Zucker • 9

Sie können Ihre Waffel mit einer oder mehreren der folgenden Komponenten bereichern

You can enrich your waffle with one or more of the following components

Gewünschte Glace oder Sorbet • 4

Karamellsauce • 1,5

Nutella • 2,5

Ahornsirup • 2,5

Schlagrahm • 1,5

Mascarpone crème mit Süsswein • 13

Mascarpone Cream with Sweet Wine

Glacé | Sorbet

Kokosnuss • 4

Espresso • 4

Walnuss • 4

Vanille • 4

Caramelita • 4

Zitronen & Limetten • 4

Passion Fruit & Mango • 4

Banane • 4

Schweizer Zwetschge • 4

Nachmittagsangebot

14.00 – 18.00 Uhr

• Willkommen im Restaurant Pangäa Molésón • Ein Ort voller Geschichte und Erinnerungen

Im ersten Stock unseres Hauses erwartet Sie ein einzigartiger Raum, der mit seiner ruhigen Atmosphäre und dem knarrenden Holzboden den Charme vergangener Zeiten spürbar macht.

Hier können bis zu 30 Personen private Feierlichkeiten, geschäftliche Treffen oder gemütliche Essen genießen – stets begleitet von unserem engagierten Team, das Ihren Anlass unvergesslich macht.

Vielen Dank, dass Sie Teil dieser Geschichte sind!

Mit herzlichen Grüssen,
Das Team des Restaurant **Pangäa Molésón**

Restaurant Pangäa – Molésón

Aarberggasse 24 / Speichergasse 21 • 3011 Bern

Tel: 031 311 44 63

www.pangaeabern.ch • info@pangaeabern.ch

facebook.com/pangaeabern

Öffnungszeiten:

Mo-Mi: 10:00-23:30

Do-Fr Sa: 10:00-00:30

Sonntag: Geschlossen

Allergene: Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Preise: Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Herkunft des Fleisches: Bei jeder Speiseoption wird die mögliche Herkunft des Fleisches in gekürzter Form in Klammern angegeben.