



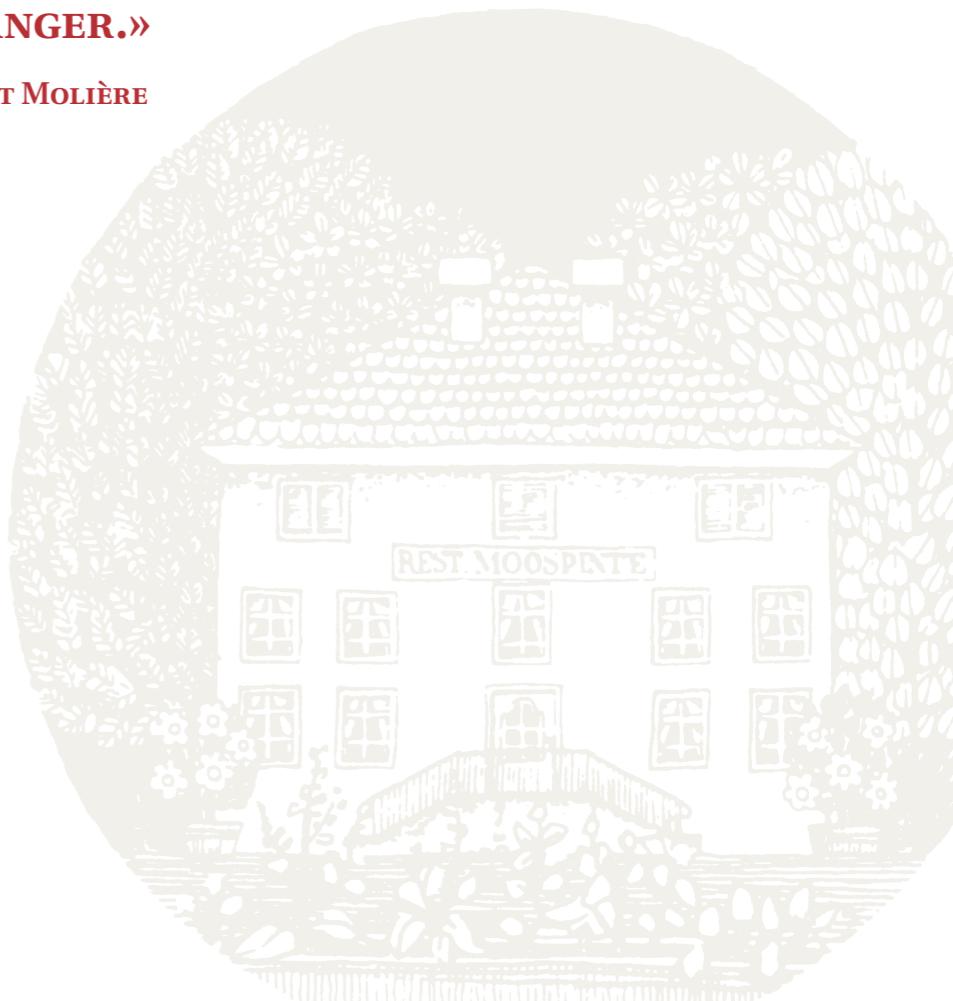
RESTAURANT MOOSPINTE
MÜNCHENBUCHSEE

**«MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES
BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN.»**

WINSTON CHURCHILL

**«IL FAUT MANGER POUR VIVRE ET NON
PAS VIVRE POUR MANGER.»**

JEAN-BAPTISTE POQUELIN, DIT MOLIÈRE



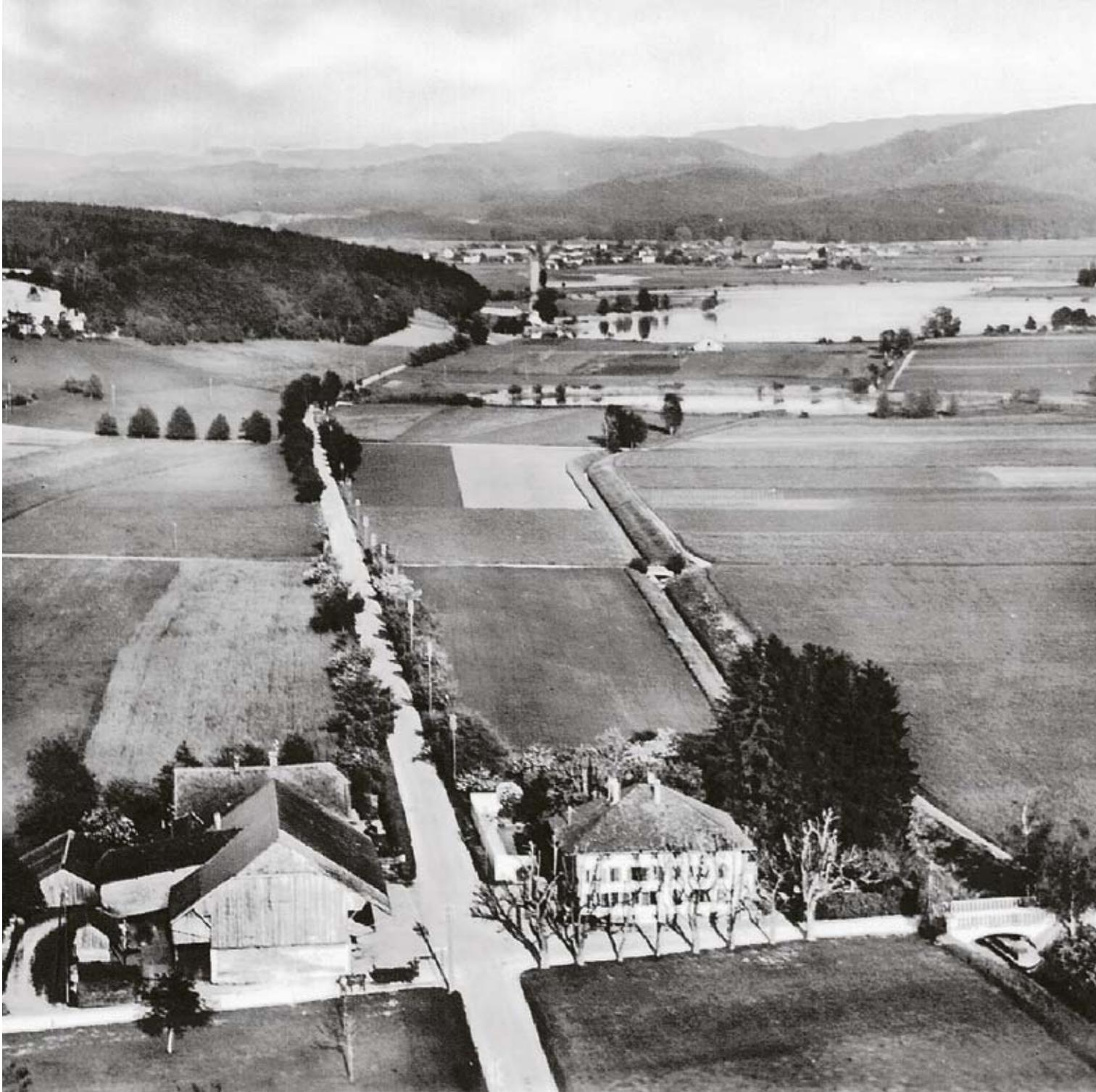


WILLKOMMEN BIENVENUE

Seien Sie herzlich willkommen in der Moospinte. Dieses altehrwürdige Haus fügt seiner langen Geschichte ein neues Kapitel an. Erstmals wurde 1840 ein Wirtepatent für die heutige Moospinte beantragt, und seither wurde sie als Restaurant genutzt. Wir freuen uns, diese seit über 150 Jahren gepflegte Tradition weiterzuführen.

Soyez les bienvenus à la Moospinte. Cette vénérable maison ajoute un chapitre à sa longue histoire. Une patente de cafetier a été demandée pour la première fois en 1840 pour l'actuelle Moospinte qui, depuis lors, a été exploitée en tant que restaurant. Nous nous réjouissons de perpétuer cette tradition cultivée depuis plus de 150 ans.





DER GENERAL UND DIE KÖNIGIN LE GÉNÉRAL ET LA REINE

Mit der Übernahme durch die Familie Häberli 1881 bekam das Restaurant den offiziellen Namen «Restaurant zur Steinbrücke». Für die Einheimischen blieb es aber immer die Moospinte. Otto Häberli führte das Restaurant ab 1912, und während der folgenden 50 Jahre blühte der Betrieb auf. Im Zweiten Weltkrieg wurde das Gasthaus des Öfteren von General Guisan, Bundesrat Minger und anderen Politikern als geheimer Treffpunkt genutzt. Auch Königin Juliana und Prinz Bernhard von Holland wurden Freunde des Hauses. Einige dieser Persönlichkeiten haben eigene Stühle erhalten – unsere Gäste können sie noch heute bewundern.

Au moment de la reprise par la famille Häberli en 1881, le restaurant est officiellement baptisé «Restaurant zur Steinbrücke» (restaurant du pont de pierre). Mais pour les gens de la région, il est toujours resté la Moospinte. Otto Häberli dirige le restaurant à partir de 1912 et, durant les 50 années suivantes, l'établissement prend son essor. Durant la Deuxième Guerre mondiale, la maison est souvent utilisée comme lieu de rencontre secret par le général Guisan, le Conseiller fédéral Minger et d'autres personnalités politiques. Même la reine Juliana et le prince Bernhard de Hollande deviennent des amis de la maison. Certaines de ces personnalités ont reçu leur propre chaise, que nos hôtes peuvent admirer encore aujourd'hui.





WER WIR SIND NOUS NOUS PRÉSENTONS

Sascha Berther und Stefanie Weber sind Ihre Gastgeber. Als Tochter eines Wirtpaares wurde Stefanie Weber die Gastfreundschaft sozusagen in die Wiege gelegt. Sie kümmert sich um Ihr Wohl im Restaurant, während Sascha Berther in der Küche Regie führt. Beide sind Vollblutgastronomen und setzen alles daran, ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Auch Kinder sind herzlich willkommen. Für sie haben die Gastgeber eine ganz spezielle Überraschung bereit.

Sascha Berther et Stefanie Weber sont vos maîtres de maison. Issue d'une famille de restaurateurs, Stefanie Weber connaît, pourrait-on dire, la notion d'hospitalité depuis le berceau. Elle se soucie de votre bien-être au restaurant tandis que Sascha Berther officie en cuisine. Tous deux sont de véritables gastronomes et mettent tout en œuvre pour combler leurs invités dans les règles de l'art. Les enfants sont également les bienvenus. Sascha Berther et Stefanie Weber leur réservent une surprise toute particulière.



REST MOOSPENTE



UNSERE PHILOSOPHIE NOTRE PHILOSOPHIE

Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, die Zeit vergessen und einfach nur geniessen. Unsere Liebe zum Detail zeigt sich überall: im Restaurant, wo moderne Akzente den familiären Charme des Hauses unterstreichen, oder in unserem gepflegten Kräutergarten.

Bewährtes erhalten, täglich mit Kreativität und Inspiration ans Werk gehen und stets mit Leidenschaft dabei sein: Das ist unser Motto.

Nous voulons que vous vous sentiez bien chez nous, que vous oubliez le temps, pour tout simplement profiter et savourer. Notre souci du détail se révèle partout: dans notre restaurant où des touches de modernité soulignent le charme familial de l'établissement tout comme dans notre jardin d'herbes aromatiques. Notre devise: préserver ce qui a fait ses preuves, se mettre à l'ouvrage avec de la créativité, de l'inspiration et beaucoup de passion.





GELEBTE SPITZENGASTRONOMIE HAUTE GASTRONOMIE AU QUOTIDIEN

«Ich habe den Ehrgeiz, meine Gäste auf hohem Niveau zu verwöhnen. Die Voraussetzungen dafür habe ich mir bei Spitzenköchen wie Roland Jöhri, St. Moritz, oder Georges Wenger, Le Noirmont, geholt. Mit Vorliebe kombiniere ich authentische Elemente aus der Region, und auch aus dem eigenen Garten, mit ausgesuchten Edelprodukten. Mein Ausgangspunkt sind die Grundlagen der französischen Küche. Molekulare Techniken wird man bei mir nicht antreffen. Wichtig ist mir, dass sich meine Passion, meine Kreativität und meine Liebe zum Detail perfekt zusammenfügen und auch optisch auf Ihrem Teller zur Geltung kommen.»

«J'ai l'ambition de combler mes invités au plus haut niveau. Pour ce faire, j'ai fait mes armes chez les meilleurs cuisiniers comme Roland Jöhri, Saint-Moritz, ou Georges Wenger, Le Noirmont. J'aime associer des éléments authentiques de la région et de notre propre jardin avec de précieux produits rigoureusement sélectionnés. Mon point de départ, ce sont les bases de la cuisine française. Chez moi les techniques moléculaires n'ont pas cours. Il est important pour moi de mettre au diapason ma passion, ma créativité et mon souci du détail, mais également de les mettre en valeur visuellement dans votre assiette.»





GARTENFREUDEN PLAISIRS DU JARDIN

Ein ganz besonderes Erlebnis bietet unser idyllischer Garten, der durch eine alte Steinbrücke direkt mit dem Golfplatz verbunden ist. Platanen und Kastanienbäume spenden Schatten, Rosen und Kräuter verbreiten einen aromatischen Duft. Man hört den Bach plätschern und nimmt Platz auf der grossen Terrasse oder entdeckt die eine oder andere romantische Nische – was braucht man mehr, um die Seele baumeln zu lassen?

Natürlich nutzen wir den Garten auch in kulinarischer Hinsicht: Gemüse, Kräuter und Beeren gelangen taufrisch in die Küche.

Notre merveilleux jardin, relié directement au terrain de golf par un vieux pont de pierre, vous plonge dans une ambiance toute particulière. Les platanes et châtaigniers dispensent de l'ombre, les roses et les herbes aromatiques vous baignent de leur senteur. Ecoutez le clapotis du ruisseau et installez-vous sur la grande terrasse ou découvrez l'un ou l'autre de ses recoins romantiques. Que demander de mieux pour se détendre?

Naturellement, nous utilisons aussi le jardin d'un point de vue culinaire: légumes, herbes et baies arrivent humides de rosée en cuisine.





UNSER WEINKELLER NOTRE CAVE

Einen Schwerpunkt legen wir auf einheimische Weine: Die Drei-Seen-Region, die Bündner Herrschaft und die Ostschweiz liegen uns besonders am Herzen. Dazu kommen viele Spitzenweine aus europäischen Anbaugebieten, von Frankreich über Italien und Spanien bis Deutschland und Österreich. Gern empfehlen wir Ihnen edle Klassiker oder exklusive Perlen, Geheimtipps und Topweine von Spitzenwinzern – und Spitzenwinzerinnen. Entdecken Sie unser Angebot im Offenausschank oder fragen Sie nach Raritäten im Keller.

Nous donnons la priorité aux vins régionaux: la région des Trois-Lacs, la «Bündner Herrschaft» (les Grisons) et la Suisse orientale nous tiennent particulièrement à cœur. S'y ajoutent nombre d'excellents vins de régions de production européennes: de la France à l'Allemagne et à l'Autriche en passant par l'Italie et l'Espagne. C'est avec plaisir que nous vous conseillons de précieux classiques ou des perles rares, des vins connus des seuls initiés ou les meilleurs vins des meilleurs vignerons et vigneronnes. Découvrez notre sélection au verre ou demandez une rareté de notre cave.



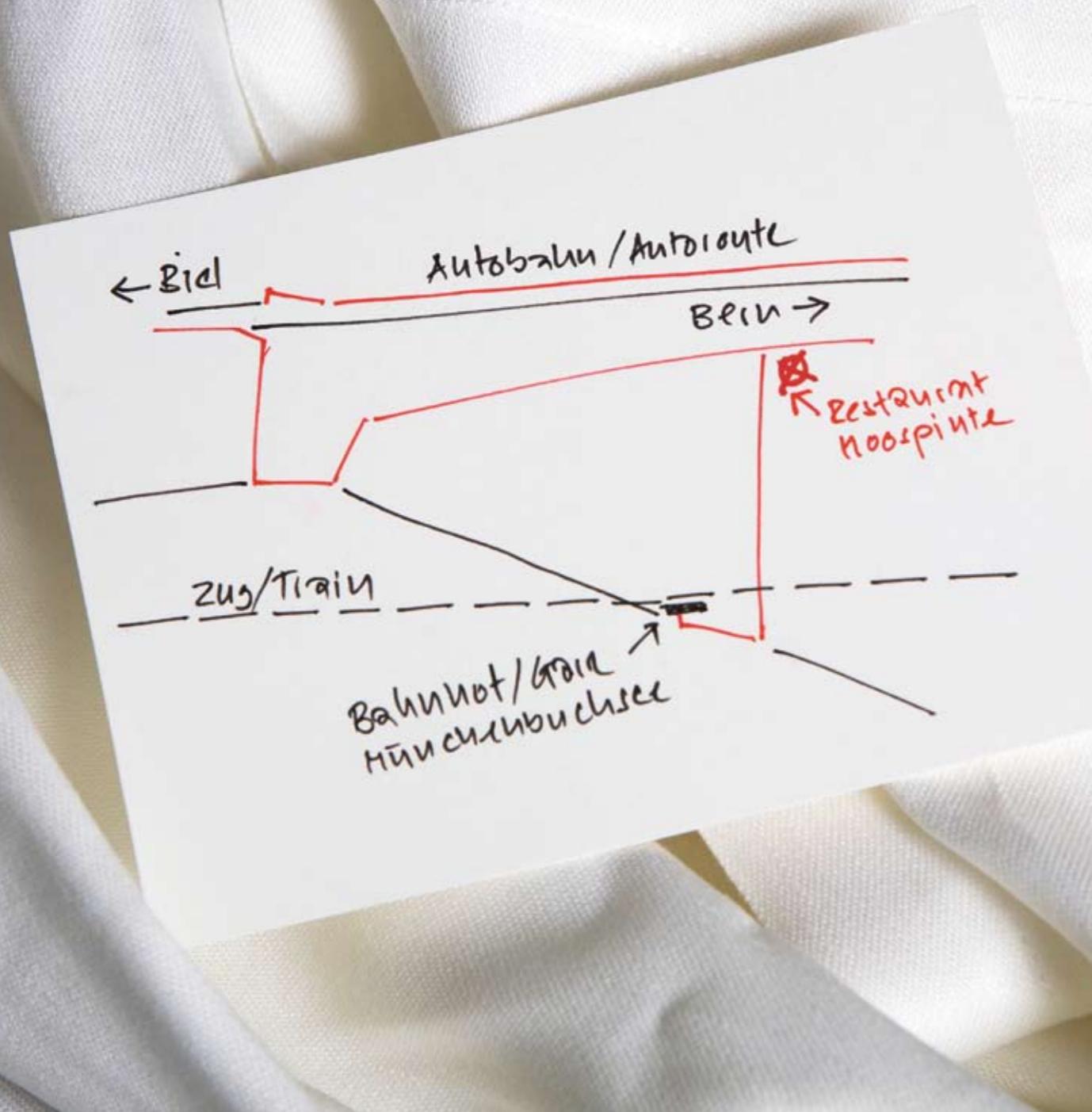


RÄUMLICHKEITEN SALLES

Wir haben das Privileg, Ihnen verschiedene Räumlichkeiten anbieten zu können. Für Gemütlichkeit und traditionelle Werte steht unsere «Prominentenstube» mit den berühmten Stühlen. Eine gepflegt-elegante Atmosphäre erwartet Sie in der «Kräuterstube». Die Gaststube bietet Wohlfühlambiente in jugendlich-frischem Stil. Für grössere Anlässe verfügen wir ausserdem über einen Saal, der bis zu 50 Personen Platz bietet; und nicht zu vergessen unsere grosse Terrasse mit ihrer romantischen Abendbeleuchtung.

Nous avons le privilège de pouvoir vous proposer différentes salles. Pour la convivialité et les valeurs traditionnelles, il y a la «Prominentenstube» avec ses chaises célèbres. Une atmosphère raffinée et élégante vous attend dans la «Kräuterstube». La salle de restaurant offre une ambiance douillette dans un cadre d'une fraîcheur juvénile. Pour des réceptions plus importantes, nous disposons également d'une salle pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes, sans oublier notre grande terrasse et son éclairage nocturne romantique.





Wo Sie uns finden Pour nous trouver

Mit dem Zug erreichen Sie uns von Bern aus in wenigen Minuten. Die Station Münchenbuchsee ist nur 800 Meter von der Moospinte entfernt.

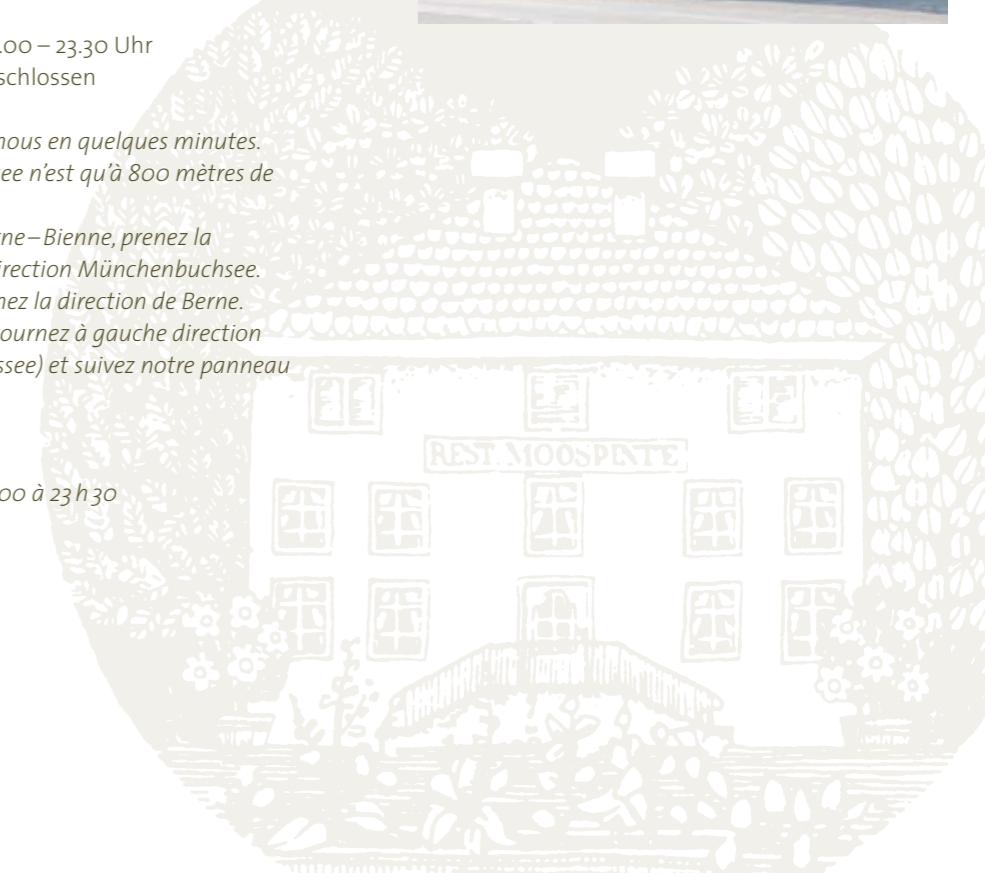
Mit dem Auto nehmen Sie auf der Strecke Bern–Biel die Ausfahrt Münchenbuchsee Richtung Münchenbuchsee. Nach circa 300 Metern fahren Sie Richtung Bern. Nach weiteren 100 Metern biegen Sie links ab Richtung Schönbühl (Golfpark Moossee) und folgen unserem braunen Hinweisschild.

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag, 10.00 – 23.30 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

*De Berne, vous serez chez nous en quelques minutes.
La gare de Münchenbuchsee n'est qu'à 800 mètres de la Moospinte.*

*En voiture, sur la route Berne–Bienne, prenez la sortie Münchenbuchsee direction Münchenbuchsee.
Après env. 300 mètres prenez la direction de Berne.
Après 100 mètres encore, tournez à gauche direction Schönbühl (Golfpark Moossee) et suivez notre panneau de signalisation brun.*

*Heures d'ouverture:
Mercredi à dimanche 10 h 00 à 23 h 30
Fermé le lundi et le mardi*







JURA T **Moospinte**
JÜRGEN MÜNCHENBUCHSEE

Moospinte AG

Lyssstrasse 39 | CH-3053 Münchenbuchsee | Tel. 031 869 01 13 | Fax 031 869 54 13 | info@moospinte.ch | www.moospinte.ch