

**FAX****Datum:** 10.02.2003**Anzahl der Seiten (inkl. Deckblatt):** 43**An:** Herrn Bühlmann**Von:** Erich Loeffel  
Restaurant Le Mazot  
Bärenplatz 5  
3011 Bern**Telefon:**  
**Fax :** 031 305 90 25**Telefon:** 031 311 70 88  
**Fax:** 031 311 36 57**Kopie an:**

<b>Bemerkung:</b>	<input type="checkbox"/> Zur Kenntnis	<input type="checkbox"/> Zur Erledigung	<input checked="" type="checkbox"/> Zur Stellungnahme	<input type="checkbox"/> Mit bestem Dank zurück
-------------------	---------------------------------------	---	---	---

Sehr geehrter Herr Bühlmann

gerne nehmen wir Bezug auf Ihre Telephon und bestätigen die Reservation wie folgt:

**Datum:** 10. Februar 2003  
**Zeit:** 21.00 Uhr  
**Personen:** ca. 15Gerne senden wir Ihnen unsere Menukarte.  
Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

  
Erich und Heidi Loeffel

## SALATE / SALADES / SALADS

<b>Grüner Salat</b> - <i>Salade verte</i> - Green salad	Fr. 6.50
<b>Gemischter Salat</b> - <i>Salade mêlée</i> - Mixed salad	Fr. 8.50
<b>Tomatensalat</b> - <i>Salade de tomates</i> - Tomato salad	Fr. 7.50
<b>Salatteller mit Ei</b> - <i>Assiette de salade avec un oeuf</i> - Salad platter with boiled egg	Fr. 14.50
<b>Tomatensalat, Mozzarella</b> - <i>Salade de tomates, mozzarella</i> - Tomato salad with mozzarella cheese	Fr. 14.50
1/2 Port.	Fr. 9.50

## SUPPEN / SOUPES / SOUPS

<b>Tagessuppe</b> - <i>Soupe du jour</i> - Soup of the day	Fr. 5.50
<b>Gulaschsuppe im Topf</b> - <i>Soupe à la goulache</i> - Goulash soup	Fr. 9.—
<b>Bouillon nature</b> - <i>Bouillon</i> - Clear soup	Fr. 6.—
<b>Bouillon mit Ei</b> - <i>Bouillon à l'oeuf</i> - Clear soup with egg	Fr. 7.50

## KALTE WALLISER SPEZIALITÄTEN

<b>Walliser Hauswurst</b> - <i>Saucisse valaisanne maison</i> - Traditional Valais sausage	Fr. 9.50
<b>Knoblauchwurst</b> - <i>Saucisse à l'ail</i> - Garlic sausage	Fr. 9.50
<b>Portion Walliser Trockenfleisch</b>	Fr. 22.50
<i>Assiette de viande séchée valaisanne</i> - Portion of air dried meat from Valais	
<b>Portion Rohschinken</b> - <i>Assiette de jambon cru</i> - Portion of raw ham	Fr. 20.50
<b>Portion Rohess</b> - <i>Speck</i> - <i>Assiette de lard cru</i> - Portion of dried bacon thinly sliced	Fr. 15.50
<b>Walliser Teller</b> - <i>Assiette valaisanne</i> - Valais platter	Fr. 25.50
<b>Portion Hobelkäse</b>	Fr. 15.50
<i>Portion de rebibes de fromage</i> - Portion of "Hobelkäse" ("cheese shavings")	
<b>Portion Walliserkäse</b> - <i>Portion de fromage valaisan</i> - Portion of valais cheese	Fr. 8.50

## WALLISER EGGE

**LÖTSCHENTALER EIERRESTI** Fr. 16.50  
 Geschebelte Kartoffeln mit Zwiebeln, Käse und einem Eierteig,  
 geröstet, dazu einen kleinen grünen Salat.

**VISPER - TOMATEN (CH)** Fr. 17.50  
 Tomaten mit Bolognese und Walliserkäse gefüllt, gratiniert

**HACKFLEISCH - HARPFIL (CH)** Fr. 18.50  
 Geschwellte Kartoffeln, gefüllt mit Hackfleisch und Speck,  
 anschliessend mit Käse überbacken. Dazu einen kleinen Tomatensalat

## FONDUE SPEZIALITÄTEN / SPECIALITES FONDUE SPECIALITIES FROM CHEESE FONDUE

* Käsefondue	Fr. 23.—
Fondue au fromage - Cheese fondue	
* Käsefondue moitié - moitié	Fr. 23.—
Fondue moitié moitié - Cheese fondue moitié moitié (half and half)	
* Käsefondue mit frischen Pilzen	Fr. 24.50
Fondue aux champignons frais - Cheese fondue with fresh mushrooms	
* Käsefondue mit Tomaten	Fr. 24.50
Fondue aux tomates - Cheese fondue with tomatoes	
* Lötschentaler Fondue ( extra scharf )	Fr. 24.50
Fondue du Lötschental ( très relevée ) - Lötschental fondue ( specially spicy )	
* Curry - Fondue	Fr. 24.50
Fondue au curry - Cheese fondue with curry	
* Kräuter - Fondue	Fr. 24.50
Fondue aux herbes - Cheese fondue with different herbs	
Williams - Fondue	Fr. 24.50
Fondue aux poires carées - Cheese fondue with pear-cubes	
Morchel - Fondue	Fr. 27.50
Fondue aux morilles - Cheese fondue with morels	
Steinpilz - Fondue	Fr. 27.50
Fondue aux bolets - Cheese fondue with yellow boletus	

### WALLISER MENU " LE MAZOT " FR. 36.—

\*\*\*\*\*  
 1 Raclette, kleine Portion Trockenfleisch, \* 1 Fondue nach Wahl  
 1 Raclette, petite portion de viande séchée, \* 1 fondue au choix  
 1 portion raclette cheese, small portion air-dried meat, \* 1 portion fondue of your choice

## KÄSE SPEZIALITÄTEN / SPECIALITES FROMAGE SPECIALITIES CHEESE

Käseschnitte natur - Croûte au fromage simple - Plain cheese toast	Fr. 14.50
Käseschnitte mit Äpfeln - Croûte au fromage avec pommes - Cheese toast with apples	Fr. 16.50
Käseschnitte riche - Croûte au fromage enrichie - Special chees toast	Fr. 17.50

HALBE PORTION FR. 3.— BILLIGEN

### PORTION RACLETTE FR. 16.—

Portion de raclette - Portion of raclette cheese

## SPAGHETTI

Spaghetti Napoli - Spaghetti à la napolitaine - Spaghetti napoli ( tomato sauce )	Fr. 13.—
Spaghetti Bolognese ( CH ) - Spaghetti à la bolognaise - Spaghetti Bolognese ( meat sauce )	Fr. 15.—

HALBE PORTION FR. 3.— BILLIGER

# FEINES AUS DER MAZOT - KÜCHE

<b>RINDSHOHRÜCKENSTEAK ( CH )</b> MIT KRÄUTERBUTTER	FR. 27.50
<b>RINSFILET „ STROGANOFF „ ( US-BEEF )</b> MIT CHAMPIGNONS, GURKEN UND PEPERONI, AN PAPRIKASAUCE.	FR. 37.50
<b>RINDSFILETMEDAILLON ( US-BEEF )</b> MIT MORCHELSAUCE	FR. 38.50
<b>KALBSLEBER ( CH )</b> GESCHNETZELTE KALBSLEBER AN KRÄUTERBUTTERSOUCE	FR. 29.50
<b>KALBSGESCHNETZELTES ( CH )</b> AN EINER PILZRAHMSAUCE.	FR. 29.50
<b>LAMMRÜCKENFILET ( NZ )</b> MIT KRÄUTERKRUSTE, DAZU EINEN KNOBLAUCH-TOMATENCOUILL	FR. 30.50
<b>SCHWEINSFILETMEDAILLON ( CH )</b> AN EINER SENFSAUCE.	FR. 29.50

**ZU ALLEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN GEMÜSE.**

**DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL :**

**( WEITERE BEILAGE FR. 4.50 )**

**RÖSTIKROKETTEN, REIS, POMMES FRITES, NUDELN,  
ODER RÖSTI.**

## SPEZIALITÄTEN FÜR WARMER UND KALTE TAGE

\*\*\*\*\*

<b>NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI UND CRÔUTONS</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>US – CHEESBURGER ( CH )</b> Mit Zwiebeln, Gurken, Salat, Speck und Tomaten, Pommes frites	<b>Fr. 13.---</b>
<b>GEFÜLLTE PEPERONI</b> Gefüllt mit Hackfleisch ( CH ) und Reis	<b>Fr. 13.---</b>
<b>POULETFLÜGEL IM CHÖRBLI ( 6 STÜCK ) ( CH )</b> Dazu einen gemischten Salat	<b>Fr. 14.50</b>
<b>POULETBRUST „ MAZOT „ ( CH )</b> Pouletbrust gebraten, garniert mit Eisbergsalat und Tomaten.	<b>Fr. 16.50</b>
<b>NUDELPFANNE</b> Mit Broccoli, geräuchertes Truthahnfleisch ( E ), Champignons, Zwiebeln und Rüepli. Verfeinert mit Rahm.	<b>Fr. 16.50</b>
<b>SPÄTZLIPFANNE</b> Mit Pilzen, Broccoli, geräuchertes Truthahnfleisch ( E ), Zwiebeln und Käse. Gratiniert.	<b>Fr. 18.---</b>
<b>GEMÜSE – TELLER</b>	<b>FR. 19.50</b>
<b>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT ( CH )</b> Mit Pommes frites und Gemüse	<b>Fr. 20.50</b>
<b>ROASTBEEF – TELLER</b> Mit Pommes frites, dazu Sauce Tartar	<b>Fr. 22.50</b>
<b>FITNESS – TELLER ( CH )</b> Kalbssteak grilliert, serviert mit frischen Salaten.	<b>Fr. 23.50</b>
<b>EGLIFILETS FRITIERT ( CAN )</b> Dazu Tomatensalat, und Sauce Tartar	<b>Fr. 24.50</b>
<b>BEEFSTEAK – TATAR ( CH )</b> Mit Calvados abgeschmeckt, dazu Toast und Butter	<b>Fr. 25.---</b>

### FÜR DEN KLEINEN HUNGER

\*\*\*\*\*

KNOBLAUCHBROT	Fr. 6.50
POMMES FRITES MIT CURRYSAUCE	Fr. 7.50
POULETFLÜGEL IM CHÖRBLI ( 8 STÜCK ) ( CH )	Fr. 11.---
POULETFLÜGEL IM CHÖRBLI ( 6 STÜCK ) MIT GEMISCHTEM SALAT	Fr. 14.50
CHICKEN NUGGETS ( 5 ST. ) POMMES FRITES, TARTARSAUCE	Fr. 14.50
PANIERTE CHAMPIGNONS DAZU GEMISCHTER SALAT, SAUCE TARTAR	Fr. 15.50
GEBACKENER CAMAMBERT MIT GEMISCHTEM SALAT	Fr. 15.50