



Speisekarte | Die **14**te

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Marzilibrücke. Seit 1872, direkt an der Aare wird hier gekocht und gewirtet.

Wir wollen Ihnen abwechslungsreiche, fantasievolle Speisen servieren. Unser Angebot garantiert Ihnen eine frische Zubereitung von qualitativ hochwertigen Ingredienzien.

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt bei den Produzenten der Region, der Schweiz und dem Alpenraum.



» Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend. «

~ Johann W. von Goethe ~



Events & Anlässe

Talstation Marzilibrücke

Oktober – Februar

Wer keine Gelegenheit hat im Winter nach Gstaad zu fahren, muss auf ein ganz persönliches Gstaad-Erlebnis nicht verzichten.

Wir haben Gstaader Bergbahngondeln als Aussendienstmitarbeiter bei uns auf der Terrasse im Einsatz.

In den im typischen Scherenschnitt-Look und Chalet-Style hübsch dekorierten Kabinen, servieren wir Ihnen Käsefondue sowie weitere Spezialitäten aus der Bergregion Gstaad.

Brunch

jeden Sonntag ab 10:00 Uhr &
an Feiertagen ab 11:00 Uhr

Der reichhaltige Brunch für alle Generationen – für die ganze Familie. An den Buffets finden Sie alles, was bei einem ausgedehnten Brunch für gute Laune und Appetit sorgt. Hier bekommen Kinder und Erwachsene, was ihnen besonders gut schmeckt. Bei schönem Wetter laden die beiden Terrassen zum Verweilen ein.

Ihr Anlass im Restaurant Marzilibrücke

Eine lange Tafel im Saal mit Platz für 36 Personen.

Ein Menu zwischen 3 und 5 Gängen nach Ihren Wünschen. Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation Ihres ganz persönlichen Anlasses.



Vorspeise

Apéro-Turm

zum selber zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven   

Kaninchen-Galantine & Bitterorange 

"Ä Schnäfu" Aufschnitt  

Gstaader Hobelkäse AOC   

Heissgeräucherter Bömlo Lachs & Dillsenf  

pro Etage

06.50

Turm komplett 5 Einheiten

29.50




Marzilibrücke Salat an Hausdressing   

09.50

Schüssel für zwei oder als Hauptgang

18.00

Zusätzlich mit...

eingelegtem Gemüse   

+6.50

Hüttenkäse & Kürbiskern-Pesto  

+6.50

sautierter Pouletbrust  

+9.50

Nüsslersalat Mimosa mit Hausdressing

11.50

Ei, geröstete Kürbiskerne

Schüssel für zwei oder als Hauptgang

23.50

zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck

+3.00

Tagessuppe

09.50

Sellerie-Kartoffel-Apfelcremesuppe

12.50

Nuss-Getreidebrösel & Apfelsaftreduktion



Brioche gefüllt mit Ziegenkäse & Feigen

14.50

Honig-Balsamico-Sauce & Kresse



Heissgeräucherter Bömlo Lachs & Dillsenf-Dip

16.50

rote Bete, Meerrettich



& Buttermilch-Pancake

Kaninchen-Galantine & Bitterorange

18.50

Schwarzrettich-Salat & eingemachte



Eierschwämmchen

Rindstatar mild bis pikant gewürzt

70g 130g

Toast und Butter

22.50 32.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky

+4.50



Unsere Empfehlung

„Menü d’hiver“

Heissgeräucherter Bömlo Lachs & Dillsenf-Dip

rote Bete, Meerrettich &
Buttermilch-Pancake

Sellerie-Kartoffel-Apfelcremesuppe

Nuss-Getreidebrösel & Apfelsaftreduktion

Saure Klopse vom Kalb & Kartoffelpüree

Sardellen, frittierte Kapern & rote Bete

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei

Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

Vin cuit Roulade








3-Gang 59.00

4-Gang 69.00

5-Gang 75.00



Hauptgang

Tessiner Bramata (Polenta) & Pilz-Rosenkohl-Frikassee Kürbis-Safrancreme, Ahornsirup & Mandelsplitter	29.50 
Äpler Ravioli Käse-Kartoffelfüllung & karamellierte Apfelschnitze zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck	31.50  +3.00
Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel & Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis	32.50  
«Choucroute marine à ma façon» Rubiger Forelle, Miesmuscheln, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Safran & Noilly Prat	38.50 
Saure Klopse vom Kalb & Kartoffelpüree Sardellen, frittierte Kapern & rote Bete	36.50
Lamm-Schmorragout vom Bio Alpenlamm Fregola sarda (die unbekannte Pasta), Weintrauben, karamellierte Zwiebeln, Koriander & Wurzelgemüse	42.50 
Grilliertes Simmentaler Rindsfilet & Brügglibutter Kartoffelgratin & Gemüse	46.00
«Nose to Tail» Rösti & Läberli Kalbsleber geschnetzelt, Kalbsjus & Rösti	36.50 

Information

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 7.7% Mehrwertsteuer.
Wir kochen frisch – es kommt daher vor, dass ein Produkt ausgehen kann.



Desserts

Die kleinen Süßen

Vin cuit Roulade

Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ✕

Flammeri (Pudding) & Gewürz-Zwetschgen

Buttermilch-Parfait & Karamell mit fleur de sel ✕

Ragusa-Mousse ✕

2 kleine Kugeln Glace Surprise ✕

pro Einheit	05.00
Alle Kleinen zum Teilen	26.50

Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm	11.50 ✕
---	---------

Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm	12.50 ✕
--	---------

Coupe Eiskaffee zwei Kugeln Mokka glace mit Espresso und Schlagrahm	11.50 ✕
--	---------

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot	11.50
---	-------



Glacen & Sorbets

Aus 100% Bio Jersey Kuhmilch & nur die besten Zutaten.

Glacen

Baumnuss, Ovomaltine, Mokka, Vanille

Sorbets

Zwetschge 🌱 🌿, Zitrone 🌱 🌿

Pro Kugel	04.50
Schlagrahm	01.80
Mit Schuss	04.50

Kalorien am Abend?

...lange haben wir gemeint, Kalorien nach 18h seien ungesund...

nach vielen Jahren in der Gastronomie haben wir jetzt herausgefunden: Kalorien wissen gar nicht, wie spät es ist!



Deklaration & Einkauf

Lieferanten

Heinz Fivian Schafzüchter bei Bergerie du Chandon

Ihren Schafen stehen gut 40 ha Wiesen zur Verfügung, welche nach den Richtlinien von Bio Suisse bewirtschaftet werden. Seit 2016 sömmeret der Grossteil ihrer Schafe auf der Alp in Zinal (Wallis).

Rubigenhof Fischzucht

Inhaber Kurt Gasser und sein Team beliefert uns mit einem regionalen, nachhaltigen Spitzenprodukt. Das Wasser für die Fließkanäle und den Muttertiereteich wird aus drei Grundwasserbrunnen bezogen.

Metzgerei Simperl, Gümligen

„Alle Tiere, die wir in der Metzgerei verarbeiten, stammen von Bauern aus der Region. Über 80% unserer Fleischwaren stammen aus dem Kanton Bern.“

Etter & Berno Früchte und Gemüse, Kerzers

Ein Familienbetrieb aus dem Seeland mit Nähe zu seinen Produzenten.

Gasser Gourmet, Schwarzenburg

Seit 1978 ist Gasser Gourmet ein eigenständiges Familienunternehmen.

Schütz & Co. Berner Molkerei, Bern

Älteste Privatmolkerei der Stadt Bern - seit 1894. Beliefert uns mit Milch, Biokäse und versorgt uns mit herrlich frischen Naturprodukten ab Hof.

Bäckerei Fürst, Marzili

Die Berner Bäckerei existiert seit 1950.

Herkunfts-Deklaration

Fisch	Rubigen
Geflügel	Schweiz
Kaninchen	Kanton Bern
Lamm	Schweiz
Schwein	Kanton Bern
Kalb	Kanton Bern
Rind	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden.

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

Das Restaurant Marzili Team wünscht „ä Guete“

Barbara Steimer & Thomas Niffenegger

Torsten, Luis, Mike, Marielle, Allison

Yannick, Nicole, Neneh, Andrej, Nathan & weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

