



Speisekarte | Bankett

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.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten. Wir werden alles daransetzen, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste werden zu lassen.

Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.



Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch

Apéro Angebot



Käse- & Fleischplatte vom Holzbrett (150g) Trockenfleisch, Rauchwurst, Aufschnitt - Metzgerei Simperl Halbhart- & Hartkäse – Berner Molkerei Garnituren & Brot	16.50
Zusätzlich mit Rauchfisch (60g) Rauchlachs & Rauchforelle – Dyhrberg Lachsmanufaktur	10.50
Zusätzlich mit Austern (pro Stück) Zitrone, Olivernöl & Schnittlauch	06.00

Klassiker

Chips pro Schale	05.00
Nussmischung pro Schale	06.50
Oliven gemischt pro Schale	06.50
Antipasti Gemüse pro Schale	06.50
Blätterteig Apéro Gebäck pro 60gr	08.00
Blätterteig Apéro Gebäck gefüllt pro 80gr	11.50
30 g Käse	05.00
30 g Hobelkäse	05.00
30 g Aufschnitt	05.00
30 g Trockenfleisch	05.50
30 g Rauchlachs	05.50
30 g Rauchforelle	05.50
30 g Rohschinken Swiss Grand Cru	05.50



Apéro Riche

Überlassen Sie der
Küchenbrigade die
Auswahl oder geben
Sie ein Thema vor für
Ihren Anlass.

SOMIT KÖNNEN WIR REGIONALE UND
SAISONALE PRODUKTE
BERÜCKSICHTIGEN UND IHNEN
KREATIVE HÄPPCHEN SERVIEREN.



3 Einheiten vegetarisch	13.00/ Person
3 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	14.00/ Person
4 Einheiten vegetarisch	17.00/ Person
4 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	18.50/ Person
5 Einheiten vegetarisch	21.00/ Person
5 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	23.00/ Person
6 Einheiten vegetarisch	25.50/ Person
6 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	27.50/ Person
(als vollwertiges Essen zu verstehen)	
7 Einheiten vegetarisch	30.00/ Person
7 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	32.00/ Person
8 Einheiten vegetarisch	34.00/ Person
8 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	37.00/ Person
9 Einheiten vegetarisch	38.00/ Person
9 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	41.00/ Person
10 Einheiten vegetarisch	39.00/ Person
10 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	42.00/ Person

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Marzilibrücke Apéro

Vegetarisches

05.50

Crostini mit...

Saisonaem Gemüseaufstrich
Oliven-Kräutertapenade
Ziegenkäse überbacken & eingemachte
Birnen
Obatzter (pikante bayerische
Käsezubereitung)

Bohnenpaste & grillierte Brosticks
Knoblibrot mit Brügglibutter
Frittierte Reiskugeln mit pikanter
Tomatensauce
Kirschtomaten-Mozzarella-Spiesschen
Parmesan-Nuggets & Balsamico
Hummus mit Olivenöl & Cracker
Gemüsesticks mit Dip
Saisonale Salate im Glas
Falafel mit Zaziki
Tortilla-Chips mit Guacamole
Käsehüechli

Kalte & warme Süsschen

05.50

Tagessuppe
Saisonale Suppe ab der aktuellen
Speisekarte
Gazpacho mit Gemüsewürfeln
Tomatensuppe mit Matte-Gin
Kartoffelsüsschen & Trüffelöl
Erbsensüsschen & Bratspeck

Fisch

06.50

Pochierte Felchenfilet auf Lauch-
Kartoffelmousse
Grillierte Crevetten
Thonbröchen mit Paprika
Lachsbrötchen mit Meerrettich
Mini Pastetchen mit Forellenmousse
Crevettensalat Calypso
Rauchlachs-Frischkäse-Crêpe-Roulade
Geräuchertes Forellenfiletstück &
Meerrettich
Pulposalat portugiesische Art
Heissrauchlachs mit Dillsenf

Fleisch

06.50

Rindfleischtartar & grillierte Brosticks
Panierte Pouletbällchen gefüllt mit
Currydip
Cevapcici-Spiesschen & Ajvar
Rindsfleischkugeln & Tomatenchutney
Dörrzwetschgen im Speckmantel (2 St.)
Grand cru Rohschinken Thymian Crissinis
Tafelspitz mit Meerrettich
Mini Club-Sandwiches
Pouletbrustwürfel im Mandelmantel
Chorizo-Käse-Spiesschen
Burehamme & Zopf
Weisswurst & Hausmachersenf

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Bankett-Angebot

Gut zu wissen...

Die Menus auf dieser Karte verstehen sich als Einheitsmenüs für Gruppen ab 15 Personen. Es können nicht einzelne Gerichte daraus bestellt werden. Einige Speisen werden nur für Gruppen angeboten und werden nicht für einzelne Personen gekocht. Pro Gruppe maximal zwei Gerichte aussuchen (Bsp. 1x Vegi, 1x Fleisch).

Büffets bieten wir nur für Gruppen ab 25 Personen an.

Fixe Menüs

<p>Menü „urchig“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Rindshackbraten mit Jus Kartoffelstock Tagesgemüse</p> <p>CHF 36.50</p>	<p>Menü „jedä kennts“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetzeltes Casimir Basmatireis Früchtegarnitur</p> <p>CHF 36.50</p>	<p>Menü „Italia“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Kalbsschnitzel an Limonensauce Risotto Tagesgemüse</p> <p>CHF 52.50</p>
<p>Menü „lö Welsch“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Maispoularde Supreme Pfeffersauce Nudeln Gemüse *****</p> <p>ein saisonales Mini Dessert</p> <p>CHF 49.50</p>	<p>Menü „Dr Fischer“</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Sautierte Eglifilets Müllerinnen Art Salzkartoffeln Gemüse *****</p> <p>ein saisonales Mini Dessert</p> <p>CHF 51.50</p>	<p>Menü „Gärtner“ (auch vegan)</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tessiner Bramata (Polenta) Gemüse-Frikassee Champignoncreme, Ahornsirup & Mandelsplitter *****</p> <p>ein saisonales Mini Dessert</p> <p>CHF 41.50</p>

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Fixe Menüs

<p>Festmenü „traditionell“</p> <p>Gemischter Blattsalat mit Hausdressing *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Apfel-Calvados-Sauce Kartoffelgratin Mischgemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum teilen (2 pro Person)</p> <p>CHF 57.50</p>	<p>Fondue „Figugegl“</p> <p>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing Gstaader Hobelkäse *****</p> <p>Käsefondue 300gr mit Brot, Kartoffeln, Essigurken & Silberzwiebeln *****</p> <p>Meringue mit Saaner Doppelrahm und Kirsch</p> <p>CHF 49.00</p> <p>Supplement Portion 14.00 CHF</p>	<p>Festmenü „für Kenner“</p> <p>Gemüseterrine mit Salatblume & Baumnuss-Dressing *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Gemüse-Julienne *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüsebouquet *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“</p> <p>CHF 89.50</p>
---	--	---

Saisonale Menüs

<p>Menü Frühling (April-Juni)</p> <p>Bunter Eblisalat Bärlauch-Dressing *****</p> <p>Spinatcremesüppchen *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Hollandaise-Sauce neue Bratkartoffeln Spargel *****</p> <p>Tiramisu</p> <p>CHF 57.50</p>	<p>Menü Sommer (Juli-August)</p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Hausdressing *****</p> <p>Gemüse Gazpacho *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum teilen (2 pro Person)</p> <p>CHF 69.50</p>	<p>Menü Herbst (September-November)</p> <p>Waldpilz-Terrine mit Salatblume & Baumnuss-Dressing *****</p> <p>Kürbiscremesuppe *****</p> <p>Gebratenes Rehschnitzel Cognacsauce Spätzli & Wildgarnituren *****</p> <p>Alle Süssen zum teilen (2 pro Person)</p> <p>CHF 89.50</p>
--	--	---

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Buffets ab 25 Personen

Buffet „traditionell“	Buffet „Grillör“	Buffet „Berner Grossi“
<p>Marzilisalat in Schüsseln auf dem Tisch *****</p> <p>250gr Fleisch pro Person Kalbsbraten, gefüllter Schweinsbraten, Hackbraten, Pilzsauce, Bratenjus, Berner Sauce, Kartoffelgratin, Teigwaren, saisonales Gemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum teilen (verschiedene Minidessert werden in der Mitte des Tisches platziert jede/r nimmt was ihm gefällt)</p> <p>CHF 59.50</p>	<p>Marzilisalat in Schüsseln auf dem Tisch *****</p> <p>250gr Fleisch pro Person Schweinskotelette, Pouletbrust, Schweinswürstchen, Rindshamburger, grillierter Frischkäse, Gemüsespiessli, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Baked Potato Kartoffelgratin *****</p> <p>Panna cotta & Fruchtcoulis</p> <p>CHF 57.50</p>	<p>Marzilisalat in Schüsseln auf dem Tisch *****</p> <p>Berner Platte 250gr Fleisch pro Person Rippli, Siedfleisch, Zungenwurst, Wienerli Speck, Salzkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut & Senf *****</p> <p>Alle Süssen zum teilen (verschiedene Minidessert werden in der Mitte des Tisches platziert jede/r nimmt was ihm gefällt)</p> <p>CHF 52.50</p>

Kalte Vorspeisen

Marzilibrücke Salat an Hausdressing	09.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	18.00
Zusätzlich mit...	
Eingelegtem Gemüse	+6.50
Sautierten & marinierten Pilzen	+7.50
Sautierter Pouletbrust	+9.50
Warmes Brioche-Brötchen gefüllt mit Ziegenkäse karamellierte Feige, Rucola & Haselnuss-Dressing	16.50
Rindscarpaccio mit Kaffeeöl Pinienkerne, Schnittsalat & Hobelkäse	21.50
Ceviche "Pastor Flotante" Buntbarsch, Tomatenwürfel, Chili, Koriander, Zwiebeln & Leche de Tigre	16.50

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Suppen

Tagessuppe	09.50
Suppe ab der aktuellen Speisekarte	12.50
Ochschwanzsuppe „oxtail clair“	12.50
Fischsuppe Marseille	14.50

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Risotto & knackigem Blatt-Gemüse Sprinz, Prosecco, Sauerrahm	12.50 gr. Port26.50
Fusilli & gebratene Crevette Linsen-Sugo, Meerrettich, Kerbel	16.50 gr. Port28.50
Sautierte Eglifilets Müllerinnen Art Basmatireis Gemüsestreifen	16.50 gr. Port38.50

Hauptgänge

Gebratenes Schweinsnierstück mit Waldpilzsauce	26.50
Poeliertes Maispoularen Supreme & Peffersauce	32.50
Gebratenes Filet vom Duroc Schwein Apfel-Calvados Sauce	38.50
Roastbeef am Stück gebraten mit Portweinjus & Kräuterbutter	44.50
Gebratener Fisch (selon arrivage) vom Murtensee Safransauce	38.50
Kalbsschnitzel an Limonensauce	36.50
Geschmorter Lammgigot mit Rosmarinjus	38.50

Beilagen

Kartoffelstock	Spätzli
Bratkartoffeln	Risotto
Kartoffelgratin	Basmatireis
Salzkartoffeln	Couscous

Alle Hautgerichte sind mit einer Stärkebeilage und einer Gemüsebeilage.
Wünschen Sie einen Nachservice? Pro Person + 04.50 CHF



Vegetarische Gerichte

Tessiner Bramata (Polenta) Gemüse-Frikassee (vegan) Champignoncreme, Ahornsirup & Mandelsplitter	28.50
Steinpilz-Kartoffel-Gnocchi mit Ricotta Erbsencoulis & Gemüseallerlei	29.50
Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel & Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis	29.50

Dessert



Alle Süssen als Dessertbuffet	pro Person 10.50
Früchte-Törtchen	05.50
Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm	05.50
Karamelltöpfchen	05.50
Frucht-Parfait mit Coulis	05.50
Ragusa-Mousse	05.50
2 kleine Kugeln Glace Surprise	05.50

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Desserts

Unsere Spezialität Schokoladenkuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm	11.50
Tiramisu mit Amaretto	11.50
Dreierlei Käse von der Berner Molkerei Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot	11.50

Dessertbuffets mit folgenden Komponenten zur Auswahl

Glace- & Sorbet, Fruchtsalat, Schokoladenmousse weiss oder dunkel, Panna Cotta, Gebrannte Creme, Tiramisu, Cremeschnitte am Meter, „Nemesis“ Schokoladenkuchen, Früchte-Kuchen mit saisonalen Früchten

Dessertbuffet mit wahlweise 4 Einheiten	18.00
Dessertbuffet mit wahlweise 6 Einheiten	25.50
Dessertbuffet mit wahlweise 8 Einheiten	29.00

Brunch



Der Brunch von Bern

Unser Sonntagsbrunch ist so bekannt, dass er sogar in der Reiserubrik "48 Hours in..." der New York Times Erwähnung fand.

AUCH FÜR GRUPPEN AB 30 PERSONEN

Wir bemühen uns unseren Gästen ein reichhaltiges Buffet zu bieten. Ein vielseitiges Angebot von warmen und kalten Speisen, hausgemachtem Zopf, Bauernbratwurst, Käse- und Fleischplatten, Müeslis & saisonale Früchte. Im Preis inbegriffen sind drei warme Getränke.

Preis pro Person (ab 30 Personen)	37.00
-----------------------------------	-------

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch