



Bankettvorschläge

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

Bitte wählen Sie jeweils nur **EIN Menü** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 12 Personen.

Fixe Menüs

<p>Menü „urchig“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsbraten mit Jus Bratkartoffeln Tagesgemüse</p> <p>CHF 36.50</p>	<p>Menü „jedä kennts“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetzelt Casimir Basmatireis Früchtegarnitur</p> <p>CHF 35.50</p>	<p>Menü „Italia“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</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>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 49.50</p>	<p>Menü „Dr Fischer“</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Lachstranche mit Mohn Champagnersauce Basmatireis Gemüse *****</p> <p>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 51.50</p>	<p>Menü „Gärtner“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Gemüselasagne mit Sprinz überbacken *****</p> <p>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 41.50</p>

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch – www.taberna.ch



Festliche Menüs & Buffet

<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 style="text-align: center;">CHF 57.50</p>	<p>Festmenü „hei aui gärn“</p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Hausdressing *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüse *****</p> <p>Tiramisu</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>	<p>Festmenü „dr Jäger“</p> <p>Geräuchertes Forellenfilet Apfel- Meerrettich-Dip *****</p> <p>Glasierter Schweinebauch sämiges Prosecco-Risotto *****</p> <p>Kalbsschnitzel Waldpilzsauce Kräuterspätzli Gemüsebouquet *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>
<p>Festmenü „für Kenner“</p> <p>Frischkäse-Gemüsetatar Salatblume Butterbriosch *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Dill-Espuma *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüsebouquet *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.50</p>	<p>Fondue „Figugegl“</p> <p>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing Gstaader Hobelkäse *****</p> <p>Käsefondue 300gr mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken & Silberzwiebeln *****</p> <p>Meringue mit Saaner Doppelrahm und Kirsch</p> <p style="text-align: center;">CHF 49.00</p> <p>Supplement Portion 14.00 CHF</p>	<p>Buffet „Grossi“</p> <p>Marzilisalatt 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 style="text-align: center;">CHF 59.50</p>

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch – www.taberna.ch



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	16.50
karamellierte Feige, Rucola & Haselnuss-Dressing	
Rindscarpaccio mit Eigelbcreme	21.50
Trüffelöl, Schnittsalat & Hobelkäse	

Suppen

Tagessuppe	09.50
Edle Kürbissuppe (Hokkaido & Butternuss)	12.50
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort	
Linsensuppe mit Balsamico	09.50
Ochsenchwanzsuppe „oxtail clair“	12.50

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Risotto & knackigem Blattspinat	12.50
Sprinz, Prosecco, Sauerrahm	gr. Port26.50
Fusilli & gebratene Krevette	16.50
Linsen-Sugo, Meerrettich, Kerbel	gr. Port28.50
Lachstranche mit Mohn & Champagnersauce	16.50
Basmatireis Gemüsestreifen	gr. Port34.50

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch – www.taberna.ch



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
Butter-Nudeln	
Herbstgemüse	Gemüseflan
Wildgarnitur	

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

Vegetarische Gerichte

Maronipolenta-Schnitte & Pilz-Rosenkohl-Frikassee Kürbis-Safrancreme, Ahornsirup & Mandelsplitter	28.50
Steinpilz-Kartoffel-Gnocchi mit Ricotta Feigen-Randencoulis & Gemüseallerlei	29.50
Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel & Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis	29.50

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch – www.taberna.ch



Unsere kleinen Süssen

Vermicelle-Törtchen	05.00
Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm	05.00
Karamelltöpfchen	05.00
Quitten-Parfait & Quittenkompott	05.00
Ragusa-Mousse	05.00
2 kleine Kugeln Glace Surprise	05.00

Unser Tipp

Alle Süssen als Dessertbuffet pro Person 10.50

Desserts

Unsere Spezialität

Schokoladenkuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm 11.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm 12.50

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