



## 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 Menu** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 12 Personen.

### Fixe Menüs

<p><b>Menü „urchig“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsbraten mit Jus Bratkartoffeln Tagesgemüse</p> <p>CHF 36.50</p>	<p><b>Menü „jedä kennts“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetzelttes Casimir Basmatireis Früchtegarnitur</p> <p>CHF 35.50</p>	<p><b>Menü „Italia“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Kalbsschnitzel an Limonensauce Risotto Tagesgemüse</p> <p>CHF 52.50</p>
<p><b>Menü „lö Welsch“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Maispoularde Supreme Pfeffersauce Nudeln Gemüse *****</p> <p>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 49.50</p>	<p><b>Menü „Dr Fischer“</b></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><b>Menü „Gärtner“</b></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><b>Festmenü „traditionell“</b></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><b>Festmenü „hei aui gärn“</b></p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Hausdressing *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus &amp; Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüse *****</p> <p>Tiramisu</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>	<p><b>Festmenü „dr Jäger“</b></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><b>Festmenü „für Kenner“</b></p> <p>Frischkäse-Gemüsetatar Salatblume Butterbriosch *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Dill-Espuma *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus &amp; Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüsebouquet *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.50</p>	<p><b>Fondue „Figugegl“</b></p> <p>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing Gstaader Hobelkäse *****</p> <p>Käsefondue 300gr mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken &amp; 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><b>Buffet „Grossi“</b></p> <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 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

<b>Marzilibrücke Salat an Hausdressing</b>	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
<b>Nüsslersalat Mimosa mit Hausdressing</b>	11.50
Ei, geröstete Kürbiskerne zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck	+3.00
<b>Warmes Brioche-Brötchen gefüllt mit Ziegenkäse</b>	16.50
karamellierte Feige, Rucola & Haselnuss-Dressing	
<b>Heissgeräucherter Bömlo Lachs &amp; Dillsenf-Dip</b>	16.50
rote Bete, Meerrettich & Buttermilch-Pancake	
<b>Kaninchen-Galantine &amp; Bitterorange</b>	18.50
Schwarzrettich-Salat & eingemachte Eierschwämmchen	
<b>Gstaader Vorspeisenteller pP</b>	16.50
Trockenfleisch, Rauchwurst, Hobelkäse AOC	

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	09.50
<b>Sellerie-Kartoffel-Apfelcremesuppe</b>	12.50
Nuss-Getreidebrösel & Apfelsaftreduktion	
<b>Linsensuppe mit Balsamico</b>	09.50
<b>Ochschwanzsuppe „oxtail clair“</b>	12.50



### Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

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

### Hauptgänge

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

### Beilagen

<b>Kartoffelstock</b>	<b>Spätzli</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>Risotto</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Basmatireis</b>
<b>Butter-Nudeln</b>	
<b>Herbstgemüse</b>	<b>Gemüseflan</b>
<b>Wildgarnitur</b>	

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



## Vegetarische Gerichte

<b>Tessiner Bramata (Polenta) &amp; Pilz-Rosenkohl-Frikassee</b> Kürbis-Safrancreme, Ahornsirup & Mandelsplitter	29.50
<b>Äpler Ravioli</b> Käse-Kartoffelfüllung & karamellierte Apfelschnitze	31.50
<b>Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel &amp; Koriandersamen</b> dazu servieren wir Basmatireis	32.50

## Unsere 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

## 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

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

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



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

**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