

RESTAURANT



- APÉRO-TURM -

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

EINGELEGTES GEMÜSE & OLIVEN +V G	6.50
„Ä BIZ“ KÄSE G	6.50
LAUGENBREZEL MIT KNOBLAUCHBUTTER V	6.50
„Ä SCHNÄFU“ AUFSCNITT G	6.50
AUBERGINEN-HUMMUS +V G	6.50
TURM KOMPLETT 5 EINHEITEN	28.50

- VORSPEISEN -

TAGESSUPPE	9.50
KALTE ZUCCHETTISUPPE V G	12.50
Maggikraut, Crème fraîche, knusprige Kichererbsen	
MARZILIBRÜCKE SALAT MIT HAUSDRESSING +V G	9.50
Kleine Schüssel als Vorspeise	
Schüssel für Zwei oder als Hauptgang	
ZUSÄTZLICH MIT...	
Antipasti Gemüse +V G	+ 6.50
geräucherte Jakobsmuscheln, marinierte Kefen-Streifen G L	+ 8.50
sautierte Pouletstreifen G	+ 9.50
CAPRESE SALAT V G	15.50
Fleisch-Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum, Balsamico	
CEVICHE „PASTOR FLOTANTE“ G L	16.50
Buntbarsch, Leche de Tigre, Tomatenwürfel, Chili, Koriander & Zwiebeln	

HAUPTGANG

POPCORN-MAIS-KROKETTEN & MOJO ROJO +V	28.50
(pikante Paprikasauce mit Knoblauch)	
Baby Mais, Spitzperoni & mariniertes Rucola	
MAKKRONEN MIT LENKER BLEU BERGKÄSE	29.50
Artischocken, Blattspinat, Knoblauch, Haselnuss-Öl & Pinienkerne	
GRILLIERTER OSTSCHWEIZER FRISCHKÄSE G	29.50
IM WÜRZIGEN SPINATEINTOPF	
Kümmel, Koriandersamen, Chili & Basmatireis	
GEBRATENES ZANDERFILET & MANDELSCHAUM L	38.50
Schlosskartoffeln, Kefen, Kirschtomaten	
GRILLSCHNECKE & ZWIEBELSAUCE	29.50
Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken & Gemüse	
FLEISSIG MARINIERTES SPARE RIBS VOM SCHWEIN	34.50
BBQ-Sauce & Kartoffel-Bohnen-Chili	
GRILLIERTES SWISS GOURMET KALBSNIERSTÜCK G	45.50
Brüggli-Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Gemüse	

- SOMMER HITS -

RINDSTATAR MILD BIS PIKANT GEWÜRZT	22.50	32.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky		
Toast & Butter		
KALT AUFGESCHNITTENES ROASTBEEF G		32.50
Emmentaler Kartoffelsalat & Tartarsauce		

HERKUNFT - DEKLARATION

GEFLÜGEL, SCHWEIN, RIND, KALB - SCHWEIZ / ZANDER - SCHWEIZ, BINNENFISCHEREI /
MUSCHELN - NORDATLANTIK / BUNTBARSCHE - INDONESIA

+V VEGAN **V VEGETARISCH** **G GLUTENFREI** **L LACTOSEFREI**

GASSTRASSE 8 · 3005 BERN · T 031 311 27 80 · RESTAURANT-MARZILIBRUECKE.CH
ALLE PREISE SIND IN CHF UND BEIHALTEN 7.7% MEHRWERTSTEUER.

- DESSERTS - DIE KLEINEN SÜSSEN

FRUCHTSCHALE MIT SORBET +V	5.50
SCHOKOLADENKUCHEN „NEMESIS“ G	5.50
& Doppelrahm	
MERINGUESPARFAIT G	5.50
& marinierte Beeren	
APRIKOSEN-JALOUSIE	5.50
CARAMELTÖPFLI G	5.50
ALLE KLEINEN ZUM TEILEN	25.50
SCHOKOLADENKUCHEN „NEMESIS“ G	11.50
& Doppelrahm	
COUPE EISKAFFEE G	11.50
Mokkaglace mit Kaffee & Schlagrahm	
DREIERLEI KÄSE VON DER BERNER MOLKEREI	11.50
Birnensenf & Feigenbrot	

- KALTE LUST -

GLACEN VON «KALTE LUST» AUS OLTEN IM ORIGINALBECHER (150ML) SERVIERT.

Aus 100% Bio Jersey Kuhmilch & nur die besten Zutaten.
PRO EINHEIT 6.00

GLACE

Fior di Latte, Cookies, Pistazie, Erdbeere

SORBET **+V**

Himbeere, Zitrone, Mango

- GETRÄNKEKARTE -

RESTAURANT MARZILIBRÜCKE, GASSTRASSE 8, 3005 BERN
031 311 27 80, MARZILIBRUECKE@TABERNA.CH
WWW.RESTAURANT-MARZILIBRUECKE.CH

