



Speisekarte | Die 16te

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.



» Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt. «

~ Jean Anthelme Brillat-Savarin ~
(1755-1826), frz. Schriftsteller u. Gourmet



Events & Anlässe

Talstation Marzilibrücke

Oktober – Februar

Fondue-Erlebnisgondeln und schlemmen im Fondue-Fass an der Aare im gemütlichen Chalet-Look

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.

Neu haben wir zwei kuschelig runde Häuschen für 8 Personen

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 7 Gängen nach Ihren Wünschen. Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation Ihres ganz persönlichen Anlasses.



Vorspeise

Apéro-Turm	
zum selber zusammenstellen	
Eingelegtes Gemüse & Oliven 🌿 ✕	
Kürbis-Hummus & grilliertes Brot 🌿	
"Ä Schnäfu" Aufschnitt ✕ 🍷	
Laugenbrezel mit Knoblauchbutter 🌿	
Gstaader Hobelkäse 🌿 ✕	
pro Etage	06.50
Turm komplett 5 Einheiten	29.50
Marzilibrücke Salat mit Hausdressing 🌿 ✕ 🍷	09.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	18.00
Zusätzlich mit...	
eingelegtem Gemüse 🌿 ✕ 🍷	+6.50
Kürbis-Hummus & grilliertem Brot 🌿	+7.50
marinierten & kurzgebratenen Rindsfiletstreifen 🍷 Sojasauce, Sesamöl, Quatre-épices	+9.50
Herbstsalat mit Nüssler & Hausdressing 🌿 🍷 ✕	12.50
Ei, geröstete Kürbiskerne	
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	23.50
Bratspeck	+3.00
Tagessuppe	09.50
Edle Kürbissuppe & Salbei-Hippe	12.50
Hokkaido- & Butternusskürbis	🌿
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort	
Geschmorter Kräuterseitling (Pilz) & Tsatsiki-Creme	14.50
Randen-Salat geröstete Kerne	🌿 ✕
Geräuchertes Bio Forellenfilet aus Rubigen	16.50
Erbsen-Meerrettich-Mayo, garniert mit süß-saurem Knollengemüse	✕ 🍷
Rindscarpaccio mit Kaffee-Öl & Macadamianüssen	24.50
sautierten Pilzwürfeln, Fleur du Sel aus Guérande	✕ 🍷
Rindstatar mild bis pikant gewürzt	70g 130g
Toast und Butter	22.50 32.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.50



Unsere Empfehlung

„Menü Hubertus“

Herbstsalat mit Nüssler & Hausdressing
Ei & geröstete Kürbiskerne

Edle Kürbissuppe mit Salbei-Hippe
Hokkaido- & Butternusskürbis
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort

Rosa gebratene Rehschnitzel an Cognacrahmsauce
Butterspätzli & Wildgarnitur

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot

Birne Helene
Pochierte Birne mit Vanilleglace & Schokolade

3-Gang 59.00
4-Gang 69.00
5-Gang 75.00



Hauptgang

Wild auf Wild?

Geschmorter Gemspfeffer Hubertus Butterspätzli, Speck & Wildgarnitur	36.50
Rosa gebratene Rehschnitzel an Cognacrahmsauce Butterspätzli & Wildgarnitur	44.00

Bio Hirseküchlein & Schmorgemüse Erbsen-Velouté & Randen-Kichererbsen-Baiser	32.50  
--	--


Äpler-Ravioli & Röstzwiebeln Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck	31.50  +3.00
---	---

Pikante Quark-Knödel & süss-saures Wurzelwerk sautierte Pilze, Sauerrahmsauce & Küchenkräuter	29.50 
---	--

Sautierte Lysser-Eglifilets Müllerinart Petersilien-Kartoffeln, Orangen-Öl & Pistazie	44.50
---	-------

Marzili-Klassiker Gmischte Hackbratete us em Ofen & Sosse sänfige Händöpfustock & chli Gmües	31.50
--	-------

Pouletbrust gefüllt mit Lenkerbleu & Quitten Makkaroni-Auflauf, Jus, Speck & Gemüse	36.50
---	-------

Swiss Prime Rindsfilet mit Brüggli-Butter Kartoffelgratin & Gemüse	52.50 
--	--

Information

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 7.7% Mehrwertsteuer.
Wir kochen frisch – es kann vorkommen, dass ein Produkt ausgeht.



Desserts

Die kleinen Süßen

Ä chli Vermicelles (vegan möglich)  

Fruchtschale mit Sorbet  

Schokoladen-Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm 

Carameltöpfchen mit Caramel salé 

Quitten-Parfait & Kompott 

Birne Helene 

pro Einheit

05.50

fünf Kleine zum Teilen

25.50

**Schokoladen-Kuchen „Nemesis“
& Doppelrahm**

11.50



Vermicelles klassisch (vegan möglich)
Vermicelles, Meringue, Schlagrahm

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
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot

11.50

Glacen & Sorbets

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



Glacen

Haselnuss, Süßmost, 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 18 Uhr seien ungesund...

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



Deklaration & Einkauf

Lieferanten

Jäger «Hurd Aschi»

Wenn immer möglich beziehen wir unser Wildfleisch aus heimischer Jagd. Dabei unterstützt uns Ernst Hischi aus Riggisberg. Er gehört dem Jägerverein Schwarzenburg an.

Rubigenhof Fischzucht

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

Metzgerei Simperl, Gümliigen

„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	Kanton Bern
Schwein	Kanton Bern
Rind	Schweiz
Geflügel	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

Luis, Torsten, Mike, Marielle, Allison

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

Besuchen Sie unsere Webseite

