



## Speisekarte | Die **17te**

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.



*» Nimm einen grossen Bissen, aber sprich kein grosses Wort. «*

*~ Bulgarisches Sprichwort ~*



## 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 persönlichen Anlasses.



## Vorspeise

<b>Apéro-Turm</b>	
zum selber zusammenstellen	
<b>Eingelegtes Gemüse &amp; Oliven</b> 🌿 ✕	
<b>Kürbis-Hummus &amp; grilliertes Brot</b> 🌿	
<b>"Ä Schnäfu" Aufschnitt</b> ✕ 🍷	
<b>Laugenbrezel mit Knoblauchbutter</b> 🌿	
<b>Gstaader Hobelkäse</b> 🌿 ✕	
pro Etage	06.50
Turm komplett 5 Einheiten	29.50
<b>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing</b> 🌿 ✕ 🍷	09.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	18.00
<b>Zusätzlich mit...</b>	
ingelegtem Gemüse 🌿 ✕ 🍷	+6.50
Kürbis-Hummus & grilliertem Brot 🌿	+7.50
marinierten & kurzgebratenen Rindsfiletstreifen 🍷 Sojasauce, Sesamöl, Quatre-épices	+9.50
<b>Herbstsalat mit Nüssler &amp; Hausdressing</b> 🌿 🍷 ✕	12.50
Ei, geröstete Kürbiskerne	
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	23.50
Bratspeck	+3.00
<b>Tagessuppe</b>	09.50
<b>Edle Kürbissuppe &amp; Salbei-Hippe</b>	12.50
Hokkaido- & Butternusskürbis 🌿	
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort	
<b>Karamellierter Ziegenkäse &amp; Kräuter-Pancake</b>	15.50
Randen-Salat & geröstete Kerne 🌿	
<b>Geräuchertes Bio Forellenfilet aus Rubigen</b>	16.50
Erbsen-Meerrettich-Mayo, garniert mit süß-saurem Knollengemüse ✕ 🍷	
<b>Rindscarpaccio mit Kaffee-Öl &amp; Macadamianüssen</b>	24.50
sautierten Pilzwürfeln, Fleur du Sel aus Guérande ✕ 🍷	
<b>Rindstatar mild bis pikant gewürzt</b>	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

\*\*\*\*\*

**Gebratene Schweinsfilet Medaillons & Trüffelsauce**  
Bandnudeln, Blattspinat & Gemüsewürfel

\*\*\*\*\*

**Dreierlei Käse von der Berner Molkerei**  
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot







\*\*\*\*\*

**Mandarinen-Tiramisu**

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



## Hauptgang

<b>Linsenragout auf Mandelmilch-Polenta</b> Schmorgemüse & Kürbiscoulis	29.50 
<b>Äpler-Ravioli &amp; Röstzwiebeln</b> Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck	31.50  +3.00
<b>Pikante Quark-Knödel &amp; süss-saures Wurzelwerk</b> sautierte Pilze, Sauerrahmsauce & Küchenkräuter	29.50 
<b>Sautierte Lysser-Eglifilets Müllerin Art</b> Petersilien-Kartoffeln, Orangen-Öl & Pistazie (frisch aus dem Seeland)	44.50
<b>Marzili-Klassiker</b> <b>Gmischte Hackbrateteus em Ofe &amp; Sosse</b> sänfige Händöpfustock & chli Gmües	31.50
<b>Orientalisch gewürzter Poulet-Linsen-Eintopf</b> Schwarzwurzeln, Honig & frittiertem Federkohl	26.50  
<b>Gebratene Schweinsfilet Medaillons &amp; Trüffelsauce</b> Bandnudeln, Blattspinat & Gemüsewürfel	38.50
<b>Swiss Prime Rindsfilet mit Brüggli-Butter</b> 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** ✕

**Fruchtschale mit Sorbet** 🌱 ✕

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

**Carameltöpfchen mit Caramel salé** ✕

**Mandarinen-Tiramisu** ✕

**Bicerin die süsse Spezialität aus dem Piemont** ✕  
(Nougat-Ganache, Espresso & Schlagrahm)

pro Einheit 05.50  
fünf Kleine zum Teilen 25.50

**Schokoladen-Kuchen „Nemesis“** 11.50  
& Doppelrahm ✕

**Vermicelles klassisch** 11.50  
Vermicelles, Meringue, Schlagrahm ✕

**Coupe Nesselrode** 12.50  
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm ✕

**Coupe Eiskaffee** 11.50  
zwei Kugeln Mokka glace mit Espresso  
und Schlagrahm ✕

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

### 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

### Seeland Fisch AG

Das Produkt wird so naturnah und tierschonend wie möglich produziert. Die Unternehmer sind strikt gegen den Einsatz von Zusatzstoffen, wie z.B. Antibiotika. Das Filet zeichnet sich durch sein festes Fleisch und seinen anregenden natürlichen Geschmack aus. Auch wollen sie für Frische stehen. Ihr Produkt wird nur auf Bestellung verarbeitet und soll Ihre Zucht ungefroren und so frisch wie möglich verlassen.

### 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, Gümligen

„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.

### Schütz & Co. Berner Molkerei, Bern

Älteste Privatomolkerei 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	Schweiz
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

