

APÉRO-TURM

zum selber Zusammenstellen

- Eingelegtes Gemüse & Oliven   
- Kürbis-Hummus & geröstete Sonnenblumenkerne  
- "Ä Schnäfu" Aufschnitt 
- Hackfleischbällchen mit Ajvar 
- Gstaader Hobelkäse   

pro Etage 06.50
Turm komplett 5 Einheiten 29.50





VORSPEISEN

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing    09.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 18.00

Zusätzlich mit...
eingelegtem Gemüse    +6.50

lauwarmem Buure-Käsli (Weichkäse) im Pankomantel  +7.50

sautierten Pouletbruststreifen   +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 & Mandelsablé 12.50
Hokkaido- & Butternusskürbis 

Geräuchertes Bioforellenfilet aus Rubigen 16.50
schwarzer Knoblauch, Quinoa-Salat & Sauce Rouille  

Rindscarpaccio nach Art des Patron 24.50
Salatblume, Hartkäse & Pinienkerne  

Rindstatar mild bis pikant gewürzt 70g 130g
Toast und Butter 22.50 32.50
mit Coanac. Calvados oder Whisky +4.50

» Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck,
den er hinterlässt, ist bleibend. «
Johann W. von Goethe





WILD AUF WILD

Geschmorter Gempfeffer Hubertus 36.50
Butterspätzli, Speck & Wildgarnitur

Rosa gebratene Rehschnitzel an Cognacsauce 45.00
Butterspätzli & Wildgarnitur

HAUPTSPEISEN

Gemüse-Eintopf & geräucherter Biotofu (CH) 29.50
saisonales Gemüse, Pilze, pikante Brühe & Reis  

Äpler-Ravioli & Röstzwiebeln 32.50
Käse-Kartoffelfüllung & karamellierte Apfelschnitze
zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck +3.00 

Österreichische Kartoffelknödel & Weissweinsauce 29.50
Wirsing, Federkohl & Pfifferlinge  
zusätzlich mit Hackfleischbällchen +6.50

Sautierte Lysser-Eglifilets Müllerinart 44.50
(frisch aus dem Seeland) Beurre blanc,
Petersilien-Kartoffeln & würzige Ofen-Rüebli

Marzili-Klassiker 32.50
Gmischte Hackbräte us em Ofen & Sosse
sänfige Händöpfustock & chli Gmües

Gesottener Rindsschulterspitz & Meerrettich-Honigsauce 36.50 
Salzkartoffeln, Sauerkraut & Bohnen

Falsches Filet vom Kalb rosa gebraten & Jus 48.50
Spätzli, Pfifferling-Mousse & grillierte Rande

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

RESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Gasstrasse 8 3005 Bern T 31 311 27 80 marzilibruecke@tabern.ch
Alle unsere Preise sind in CHF & enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.

MENÜ

Herbstsalat mit Nüssler & Hausdressing
Ei & geröstete Kürbiskerne

Edle Kürbissuppe & Mandelsablé
Hokkaido- & Butternusskürbis







Rosa gebratene Rehschnitzel an Cognacsauce
Butterspätzli & Wildgarnitur

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot

Schokoladenmousse & eingelegte Brine
3-Gang 59.00 - 4-Gang 69.00 - 5-Gang 76.00

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

- Ä chli Vermicelles 
- Fruchtschale mit Sorbet  
- Schokoladen-Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm 
- Carameltöpfchen mit Lebkuchen & Zwetschge
- Quitten-Parfait & Kompott 
- Schokoladenmousse & eingelegte Birne 

pro Einheit 06.50
Alle Süssen zum Teilen 29.50

MEHR IN DER DESSERTKARTE

Kleine Portion

Reduktion -3.50

GETRÄNKEKARTE



HERKUNFT-DEKLARATION

Fisch	Kanton Bern
Schwein	Kanton Bern
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden.