

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

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 

Tagesvorspeise 14.50

Geräuchertes Jakobsmuscheltatar & geschmorte Endivie 16.50
Kapern, Haselnuss-Vinaigrette & Randenjulienne  

Rindstatar mild bis pikant gewürzt 70g 130g
Toast und Butter 23.50 33.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky +4.50

» Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat. «
Giovanni Boccaccio



KLASSIKER



Gemischte Hackbrateteus em Ofen & Sosse 32.50
sänfige Händöpfustock & chli Gmües

Tournedos Rossini (180gr) getrüffelt & Entenleber 63.00
Madeirasauce, Kartoffelgratin & Gemüse
ohne Entenleber - 9.00

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

Kartoffelknödel & Weissweinsauce 29.50
Wirsing, Federkohl & Kräutersaitlinge (Pilz)  
zusätzlich mit Hackfleischbällchen +6.50

Medaillon vom Kabeljau (Wildfang) im Lauchwickel 36.50
Normannische Sauce mit Krebsbutter verfeinert,
Kartoffelstampf & Gemüse

Maispoulardenbrust mit Jus & Pilzbutter 33.50
Breitbandnudeln & Gemüse

Tafelspitz in kräftiger Rinderbrühe & Suppengemüse 32.50
dazu servieren wir Salzkartoffeln, Cremespinat,
Schnittlauchsaure & Apfelkren 

 - 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

Nüsslersalat & Hausdressing
Ei & geröstete Kürbiskerne

Edle Kürbissuppe & Mandelsablé
Hokkaido- & Butternusskürbis








Maispoulardenbrust mit Jus & Pilzbutter
Breitbandnudeln & Gemüse

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot

Schokoladenmousse & eingelegte Birne
3-Gang 49.00 - 4-Gang 62.00 - 5-Gang 74.00

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

- Ä chli Vermicelles 
- Fruchtschale mit Sorbet  
- Schokoladen-Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm 
- Carameltöpfchen 
- Halbgefrorenes mit Absinth 
- 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	Island (MSC)
Schwein	Kanton Bern
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Ente	Frankreich

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