



Speisekarte | Die **23te**

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.



» Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen. «

~ Winston Churchill ~







Vorspeise

Apéro-Turm



zum selber zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven   

Gedämpfte Edamame & Fleur de Sel   

Hummus mit Kürbis & Kastanie   


2 Stück Crostini mit Birne & Lenkerbleu 

"Ä Schnäfu" Aufschnitt von der Buure Metzger aus Gstaad  

pro Etage	06.50
Turm komplett 5 Einheiten	29.50

Marzilibrücke Salat an Hausdressing   	10.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	18.00

Zusätzlich mit... eingelegtem Gemüse   	+6.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

2 Stück Crostini mit Birne & Lenkerbleu 	+6.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

sautierter Pouletbrust  	+9.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Nüsslersalat Mimosa mit Hausdressing	14.50
Ei, geröstete Kürbiskerne   	25.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	+3.50
Bratspeck	

Tagessuppe	10.50
-------------------	-------

Edle Kürbissuppe (Hokkaido & Butternuss)	13.50
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort dazu servieren wir ein Kürbiskerne-Feigen-Mill' Feuille 	

Tagesvorspeise	15.50
-----------------------	-------

Pilz-Mürbeteig-Tartelette & geräucherte Pastinaken-Creme	16.50
-------------------------------------------------------------------------	-------

Mariniertes Zander-Tataki	18.50
Gurke, Wasabi, süß-saures Wachtelei & Roggen-Crumble	

Rindstatar mild bis pikant gewürzt	70g 130g
Toast und Butter	26.50 34.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.50



Unsere Empfehlung

„Menü Hubertus“

Nüsslersalat Mimosa mit Hausdressing

Speck, Ei, geröstete Kürbiskerne

Edle Kürbissuppe (Hokkaido & Butternuss)

Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort
Kürbiskerne-Feigen-Mill'Feuille

Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce

Butterspätzli & Wildgarnitur

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei

Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

Karamelltöpfchen & Zwetschgenkompott

3-Gang 59.00

4-Gang 69.00

5-Gang 75.00



Hauptgang

Wild auf Wild?

Geschmorter Gemspfeffer Butterspätzli, Speck & Wildgarnitur	37.50
Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce Butterspätzli & Wildgarnitur	45.50

Gemüse-Eintopf & geräucherter Biotofu (CH) 31.50
saisonales Gemüse, Pilze, pikante Brühe & Reis  

Kürbis-Risotto & junger Ziegenkäse 31.50
Randen-Kürbis-Ratatouille aus dem Ofen,
karamellierte Nüsse & Federkohl  

Äpler-Ravioli & Röstzwiebeln 34.50
Käse-Kartoffelfüllung & karamellierte Apfelschnitze
zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck  +3.50

Sautiertes Zanderfilet nach Müllerinart 44.50
Petersilien-Kartoffeln & Gemüse

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Lenkerbleu & Quitten 36.50
Bio Gersotto, Jus, Speck & Gemüse

Marzili-Klassiker 33.50
Gmischte Hackbrateteus em Ofen & Soße
sänfige Härtdöpfustock & chli Gmües

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

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

Vermicelle-Törtchen

Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ☒

Karamellöpfchen & Zwetschgenkompott ☒

Mango-Parfait ☒

Frucht-Mix-Smoothie & saisonales Sorbet 🌱 ☒ 🌊

pro Einheit 06.50
Alle Kleinen zum Teilen 29.50

Schokoladen Kuchen „Nemesis“ 12.50
& Doppelrahm ☒

Coupe Nesselrode 12.50
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm ☒

Coupe Eiskaffee 12.50
zwei Kugeln Mokka- und Espresso
und Schlagrahm ☒

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei 12.50
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot



Glacen & Sorbets

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

Glacen

Beschwipste Irin (Baileys), Haselnuss, Mokka,
Sauerkirsche mit Schokolade & Vanille

Sorbets

Feige 🌱 🌊, Grüner Apfel 🌱 🌊 & Zwetschge 🌱 🌊

Pro Kugel 05.50
Schlagrahm 02.00
Mit Schuss 04.50

Kalorien am Abend?

...lange haben wir gemeint, Kalorien nach 18h 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.

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.

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	Italien (Lago Maggiore)
Geflügel	Schweiz
Schwein	Kanton Bern
Rind	Schweiz
Wild	Schweiz/ Österreich

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

Torsten, Luis, Mike, Marielle, Heidi

Yannick, Silvia, Nene, Andrej, Mischa, Nathan & weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

