



Speisekarte | Die **24**ste

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.



» Das Erforschen eines neuen Gerichtes tut mehr für die menschliche Fröhlichkeit als das Erforschen eines neuen Sterns. «




~ Jean Anthelme Brillat-Savarin ~



Vorspeise

Apéro-Turm

zum selber zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven   

Hummus & Granatapfel   

Gstaader Hobelkäse   

Stracciatella di Burrata mit schwarzem Trüffel  

"Ä Schnäfu" Aufschnitt von der Buure Metzg  

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

Stracciatella di Burrata mit schwarzem Trüffel  	+6.50
---	-------

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

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

Pastinaken-Kartoffelsuppe	13.50
Cheddar-Käse & Wirsing-Julienne 	

Tagessvorspeise	15.50
------------------------	-------

Geräuchertes Karotten-Tatar  	16.50
Zwiebeln, süsser Senf, Sojasauce & Sesam dazu servieren wir Brot	

Sockeye-Wildlachs & Dillsenf 	18.50
Gurke, Rettich, grüner Apfel & 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 l'hiver“

Marzilibrücke Salat
an Hausdressing

Pastinaken-Kartoffelsuppe
Cheddar-Käse & Wirsing-Julienne

„Wirt-Bier-Bäckli“
vom Duroc Schwein in Märzenbiersosse geschmort
Knusperrohschinken
rotes Sauerkraut & Schupfnudeln

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot

Ein kleines Süßes nach Wahl

3-Gang 54.00 mit Käse +5.00
4-Gang 67.00 mit Käse +5.00
5-Gang 75.00



Hauptgang

Klassiker

Gmischte Hackbratensuppe im Ofen & Sauce 33.50
sahnige Rindsuppe & Chili Gemüse

Äpfel-Ravioli & Röstzwiebeln 34.50
Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze
zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck +3.50

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

Randen-Risotto & reifer Bergkäse 31.50
dazu Schmorgemüse aus dem Ofen
& karamellisierte Nüsse

Gebrautes Kabeljaufilet & Mandel-Buttersauce 44.50
Randens-Risotto & Gemüse

Pochierte Pouletbrust & Vin Cuit-Sauce 37.50
Zopf-Serviettenknödel & Gemüse

„Wirt-Bier-Bäckli“ 38.50
vom Duroc Schwein in Märzenbiersauce geschmort
Knusperroschinken, rotes Sauerkraut & Schupfnudeln

**Grilliertes Schweizer-Rindsfilet 200gr
& Rotwein-Balsamico-Jus** 59.50
Bratkartoffeln & 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 ☒

Blutorangen-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 18 Uhr seien ungesund...

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

🌱 - Vegetarisch 🌱 - Vegan ☒ - Glutenfrei 🌊 - Laktosefrei



Deklaration & Einkauf

Lieferanten

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.“

Manufaktur Dyhrberg

Erste Lachs räucherei der Schweiz. Beste, auserlesene Qualität und keine Massenware. Bei einem persönlichen Besuch konnten wir uns selbst davon überzeugen.

Etter & Berno Früchte und Gemüse, Kerzers

Ein Familienbetrieb aus dem Seeland mit Nähe zu seinen Produzenten.

NOULA - La Nouvelle Laiterie, Freiburg

Sie sind die Ersten, die Mozzarella und Burrata aus Freiburger Milch herstellen. Regionalität und Nachhaltigkeit gepaart mit traditioneller Handwerkskunst stehen dabei im Mittelpunkt.

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

Lachs	MSC, Pazifik/ Alaska
Kabeljau	Island
Geflügel	Schweiz
Schwein	Kanton Bern
Rind	Schweiz

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

Das Restaurant Marzili Team wünscht „ä Guete“

Barbara Steimer & Thomas Niffenegger

Luis, Mike, Marielle, Heidi, Momo

Sylvia, Thomas, Nene, Andrej, Mischa, Nathan & weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

