










APÉRO-TURM

zum selber Zusammenstellen

- Eingelegtes Gemüse & Oliven   
- Kichererbsen-Hummus & gerösteter Sesam   
- "Ä Schnäfu" Aufschnitt 
- Mediterrane Fleischbällchen mit Ajvar 
- Erdäpfelkäse mit Röstzwiebeln (Kartoffel-Brottaufstrich) 

pro Etage 6.50
Turm komplett 5 Einheiten 29.50

VORSPEISEN

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

Zusätzlich mit...
eingelegtem Gemüse    +6.50
süsssaurem Spargel    +9.50
sautierten Pouletbruststreifen   +9.50

Tagessuppe 10.50

Spargelcremesuppe 13.50
Zitronen-Crumble & frische Gartenkräuter 

Tagesvorspeise 15.50

Tartelette mit Rauchlachs & Gurke 18.50
junger Schnittsalat & Dill-Honigdressing 

Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio 16.50
Mango-Feigenchutney, Frühlingszwiebel & Koriander  


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

» Der höchste Genuss besteht in der Zufriedenheit mit sich selbst. «
Jean-Jacques Rousseau





SPARGEL-SAISON



Portion weisser Spargel & Sauce Hollandaise 34.50
(kann auch vegan zubereitet werden)
dazu servieren wir gebratene Frühlings Kartoffeln
als Beilage oder kleine Portion  29.50

Zusätzlich mit...
Bündner Rohschinken 60gr 09.50
gebratener Pouletbrust 09.50
grilliertem Flanksteak vom Schwein 11.50
gebratenem Lamm Nierstück mit Bärlauchkruste 15.50

HAUPTSPEISEN

Spargel-Risotto mit Mascarpone 32.50
eingelegten Tomaten, Sprinz & Nüsse  

Rotes Massaman Curry mit Karotten & Kartoffeln 29.50
Kokosmilch, Erdnüsse, Koriander & Basmatireis   

Spinatknödel mit nussiger Butter & Sprinz 32.50
Blattspinat, eingelegten Tomaten
& gerösteten Sonnenblumenkerne 

Gebratenes Zanderfilet vom Gotthard  45.50
Bärlauchpesto, Gemüse & neue Bratkartoffeln

Gmischte Hackbratete us em Ofen & Sosse 33.50
sänfige Händöpfustock & chli Gmües

Ungarisches Rindsgulasch & Bärlauch-Spätzli 36.50
geräuchertes Paprika, Gemüse & Kräuter-Dip

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

RESTAURANT MARZILIBRÜCKE

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

MENÜ

Tartelette mit Rauchlachs & Gurke
junger Schnittsalat & Dill-Honigdressing

Spargelcremesuppe
Zitronen-Crumble & frische Gartenkräuter

grilliertes Flanksteak & Sauce Hollandaise
neue Bratkartoffeln & Gemüse

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Apfel-Senfkeviar & Feigen-Nussbrot

ein Süsses nach Wahl

3-Gang 59.00 - mit Käse +5.00
4-Gang 69.00 - mit Käse +5.00
5-Gang 75.00

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

Weisses Tobleronetörtchen & Erdbeeren

Fruchtschale mit Sorbet  

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm 

Rhabarber-Tiramisu mit Campari-Aperol
Amaretti-Parfait mit Kaffeespiegel

pro Einheit 6.50
Alle Süssen zum Teilen 29.50

MEHR IN DER DESSERTKARTE

Kleine Portion

Reduktion -3.50

GETRÄNKEKARTE



HERKUNFTSDEKLARATION

Zander	Schweiz
Lachs	Norwegen
Ente	Frankreich
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Irland
Geflügel	Schweiz

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