



## Speisekarte | Die **27te**

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   

Pimientos de Padrón & Fleur de Sel   

Randen-Hummus & Baumnussöl   


2 Stück Crostini mit Pilztapenade 

"Ä Schnäfu" Aufschnitt  

pro Etage	06.50
Turm komplett 5 Einheiten	29.50

<b>Herbstlicher Marzilibrücke Salat an Hausdressing</b>   	12.50
Nüsslersalat, Blattsalate, Gemüsestreifen & Kresse	22.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang	

Zusätzlich mit...


Mimosa - Bratspeck & Ei  	+4.50
---	-------

eingelegtem Gemüse   	+6.50
--	-------

2 Stück Crostini mit Pilztapenade  	+8.50
---	-------

sautierten Pouletbruststreifen  	+9.50
--	-------

<b>Tagessuppe</b>	11.50
-------------------	-------

<b>Edle Kürbiscremesuppe (Hokkaido &amp; Butternuss)</b> 	14.50
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort, dazu servieren wir würzig-süßes Popcorn	

<b>Tagessvorspeise</b>	16.50
------------------------	-------

<b>Randencarpaccio &amp; Orangen-Kapernvinaigrette</b>  	18.50
Mozzarella Perlen, Salatblume & geröstete Kerne	

<b>Hausgebeizter Graved Lachs &amp; Butter-Brioche</b>	22.50
Remoulade, Gurke, Dill & Zitrone	

<b>Rindstatar mild bis pikant gewürzt</b>	70g 130g
Toast und Butter	28.50 34.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.50



## Unsere Empfehlung

### „Menü Hubertus“

#### **Herbstsalat Mimosa & Hausdressing**

Nüsslersalat, Blattsalat, Speck, Ei, geröstete Kürbiskerne

\*\*\*\*\*

#### **Edle Kürbissuppe (Hokkaido & Butternuss)**

Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort,  
dazu servieren wir würzig-süßes Popcorn

\*\*\*\*\*

#### **Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce**

Butterspätzli & Wildgarnitur

\*\*\*\*\*

#### **Dreierlei Käse von der Berner Molkerei**

Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

\*\*\*\*\*

#### **Ein Süßes nach Wahl**

3-Gang 62.00 – mit Käse +5.00

4-Gang 74.00 – mit Käse +5.00

5-Gang 79.00



## Hauptgang

### Wild auf Wild?

<b>Geschmorter Gemspfeffer</b>	38.50
Butterspätzli, Speck & Wildgarnitur	
<b>Rosa gebratene Rehschnitzel &amp; Cognacrahmsauce</b>	45.50
Butterspätzli & Wildgarnitur	

**Vom Reisen mitgebracht... Süsskartoffel-Kichererbseneintopf**    33.50  
Tahini Sauce, Chili, Gemüse & Basmatireis

**Pilzrisotto & uralter Bergkäse**   34.50  
Randen, Rosenkohlblätter, Rahm & Rosmarin

**Äpler-Ravioli & Röstzwiebeln**  35.50  
Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze  
zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck +3.50

**Zander Saltimbocca mit Swiss Grand Cru Rohschinken**  44.50  
**eingemachte grobe Tomatensauce**  
Fregola sarda (sardische Nudelart aus Hartweizengriess) & Gemüse

**Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Brie de Meaux & Preiselbeeren** 37.50  
Jus, Butterspätzli & Gemüse

**Marzili-Klassiker** 36.50  
**Gmischte Hackbrateteus em Ofen & Soße**  
sänfige Händöpfustock & chli Gmües

**Côte de Cochon, niedergegart vom Duroc Schwein & Pflaumensauce**   44.50  
Bratkartoffeln & Gemüse

### Information

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 7,7% Mehrwertsteuer.  
Wir kochen frisch – es kann vorkommen, dass ein Produkt ausgeht.



## Dessert

### Die kleinen Süßen

#### Vermicelle-Törtchen

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ✕

Schwarzwälder im Glas & Sauerkirsche

Pistazienparfait & karamellierte Nüsse ✕

Frucht-Mix-Smoothie & saisonales Sorbet 🌿 ✕ 🌊

Pro Einheit 06.50  
Alle kleine Süßen zum Teilen 29.50

Schokoladenkuchen „Nemesis“ ✕ 14.50  
& Doppelrahm

Coupe Nesselrode ✕ 14.50  
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm

Coupe Eiskaffee ✕ 14.50  
Zwei Kugeln Mokka- und Espresso  
und Schlagrahm

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei 14.50  
Birken-Senfkonfit & Feigenbrot



### Glacen & Sorbets

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

#### Glacen

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

#### Sorbets 🌿 🌊

Feige, 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

### 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.“

### Berno AG 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 herrlichen Naturprodukten frisch vom Hof.

### Bäckerei Fürst, Marzili

Die Berner Bäckerei existiert seit 1950.

## Herkunfts-Deklaration

Zander	Schweiz
Lachs	Schweiz
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

Mike, Momo, Chrigu, Heidi, Kerli,

Silvia, Thomas, Nene, Andrej, Simon, Nathan  
& weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

