

APÉRO-TURM

zum selber Zusammenstellen

- Eingelegtes Gemüse & Oliven   
- Mango-Curry-Hummus   
- "Ä Schnäfu" Aufschnitt 
- Heissgeräucherte Crevetten (3 Stück) & Gurkensalat  
- Mediterrane Fleischbällchen & Ajvar 

pro Etage 7.00
Turm komplett 5 Einheiten 32.50

VORSPEISEN

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing    13.00
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 22.50

Zusätzlich mit...
eingelegtem Gemüse    +7.00
sautierten Spargeln    +9.50
Freiburger Bärlauch-Burrata 125gr     +9.50
sautierten Pouletbruststreifen   +11.50
Heissgeräucherte Crevetten (5 Stück)   +11.50

Tagessuppe 11.50

Spargelcremesuppe 14.50
Getreide-Granola & Haselnussöl 

Tagessvorspeise 16.50

Lauwarmer Gemüse-Gugelhupf & zweierlei Pesto 18.50
Rettich-Carpaccio & junger Schnittsalat 

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

Kleine Portion Reduktion - 3.50



» Gebraut von uns in Bern – gemacht für dich. «
Unsere Biere entstehen mit Leidenschaft in der Lohnbrauerei Bern.
Vom Fass oder aus der Flasche – Hauptsache jetzt!

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



SPARGEL-SAISON

Portion grüner & weisser Spargel mit Sauce Hollandaise 37.50
(kann auch vegan zubereitet werden)
dazu servieren wir gebratene Frühlingkartoffeln  als Beilage oder kleine Portion 30.50

Zusätzlich mit...
Freiburger Bärlauch-Burrata 125gr  09.50
Grand Cru Swiss Rohschinken 18 Monate 60gr 09.50
gebratener Pouletbrust 11.50
mariniertem Onglet (Nierenzapfen) vom Rind 11.50
gebratenem Lamm Nierstück 18.50

HAUPTSPEISEN

Vegane Miso-Erdnuss-Ramen mit Räuchertofu 32.50
Gemüse, Frühlingzwiebeln, Pilze & Koriander   
zusätzlich mit Poulet +5.50

Getreide-Risotto mit Mascarpone & Spargeln 36.50
eingelegten Tomaten, Hobelkäse 

Bio Ravioli al Limone aus dem Tessin an Salbeibutter 32.50
Bärlauch-Burrata, Frühlingzwiebeln, Blattspinat 
& gerösteten Sonnenblumenkernen

Bouillabaisse mit Schweizer-Fisch, verfeinert mit Safran 44.50
Gemüse, Kartoffeln, Safran,  
dazu servieren wir Knoblauchbrot & Sauce Rouille

In Merlot geschmorte Rindsbacke mit kräftigem Jus 39.50
Getreiderisotto und Ofengemüse

Gmischte Hackbrateteus em Ofen & Sosse 36.50
Bärlauch-Härdöpfustock & chli Gmües

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

RESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Gasstrasse 8 3005 Bern T 031 311 27 80 marzilibruecke@taberna.ch
Alle unsere Preise sind in CHF & enthalten 8.1% Mehrwertsteuer.

MENÜ

Marzilibrücke Salat
Hausdressing

Spargelcremesuppe
Getreide-Granola & Haselnussöl

gebratenes Onglet mit Sauce Hollandaise
neue Bratkartoffeln & Spargeln
oder

Bärlauch-Burrata & Sauce Hollandaise
neue Bratkartoffeln & Spargel

ein Süsses nach Wahl

Vorspeise – Hauptgang - Dessert 59.00
Vorspeise – Suppe – Hauptgang - Dessert 72.00
mit Käse +7.00

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

Cheesecake & Rhabarber-Kompott

Frucht-Smoothie mit Sorbet  

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm 

Panna cotta mit Erdbeeren & Meringue 

Toblerone-Mousse 

pro Einheit 7.00
Alle Süssen zum Teilen 32.50

MEHR IN DER DESSERTKARTE

GETRÄNKEKARTE



HERKUNFTSDEKLARATION

Backwaren	Schweiz
Crevetten	ASC, Vietnam
Fisch	Schweiz
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.