

APEROTURM

zum selber zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven **V** **L** **G**

Ajvar-Hummus & Salatgurke **V** **L** **G**

Nachos mit Käsesauce & Jalapeños **V**

Miesmuscheln (NL) mit Kapern & Bärlauch **L**

Miso-Champignons & Buurehamme **L**

pro Einheit 07.00
Turm komplett, 5 Einheiten 32.50

VORSPEISEN

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing **V** **L** **G** 13.00
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 22.50

Zusätzlich mit...

eingelegtem Gemüse **V** **L** **G** +7.00

Ziegenkäse „petits bouchons“ von Bio-Lokal **V** **G** +9.50

heissgeräucherten Crevetten (5 Stück) **L** **G** +11.50

sautierten Pouletbruststreifen **L** **G** +11.50

Tagessuppe 12.50

Gemüse-Gazpacho (kalte Suppe) 14.50
Rosmarin-Sbrinz-Sablé **V** **L**

Tagessvorspeise 16.50

«Panzanella» – Tomaten-Brotsalat & Freiburger Mozzarella 18.50
geröstetes Brot, Gurken, Zwiebeln & Rucola **V**

Ceviche vom Wolfsbarsch (GR) 22.50
Leche de Tigre, Süsskartoffel-Chips, Zwiebeln, Tomaten, **L** **G**
gerösteter Mais, Chili & Koriander gr. Portion 33.50

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

«Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend»
- Johann Wolfgang von Goethe -

G Glutenfrei **L** Laktosefrei **V** Vegetarisch **V** Vegan

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



SOMMER-HITS

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef 36.50
Kartoffelsalat nach Emmentaler Art & Tartarsauce **L** **G**

Ä guete Bitz Fleisch oder o vegetarisch...

grillierter Ziegenkäse von Bio-Lokal 34.50
gebratene Pouletbrust 35.50
Coca-Cola Spare Ribs 36.50
Flanksteak vom Duroc Schwein 37.50
Heritage Angus Beef Entrecote 250gr  46.50

dazu servieren wir Bratkartoffeln & Ratatouille-Gemüse

Sauce nach Wahl:

Brüggli-Butter, Aprikosen-Mango-Chutney, BBQ-Sauce

HAUPTSPEISEN

Tomatiertes Getreide-Risotto & alter Bergkäse 36.50
Ofen Brokkoli, dreierlei Cherrytomaten **V**
& geröstete Haselnüsse

Gelbes Gemüse-Curry (mild) & Jasminreis 33.50
Kokosmilch, Erdnüsse & Koriander **V** **L** **G**
zusätzlich mit Poulet +5.00

Bio Ravioli mit Artischocken & Ratatouille-Gemüse 36.50
Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum-Öl & Käse **V**

Gebratene Lachstranche (NO) & Ingwerer-Beurre-Blanc 43.50
Polentaschnitte, Gemüse & Rucola

Gmischte Hackbrat us em Ofe & Sosse 36.50
sänfige Händöpfustock & chli Gmües

In Merlot geschmorte Rindsbacke mit kräftigem Jus 39.50
Getreiderisotto und Ofengemüse

RESTAURANT MARZILIBRÜCKE

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

FONDUE

NEU AUCH IM SOMMER. IM GARTEN
ODER 1. STOCK (MINIMUM 2 PORTIONEN)

Gstaader Käsefondue pro Person 35.50
Greyerzer, Gstaader Bergkäse
dazu servieren wir Brot, Kartoffeln & eingelegtes Gemüse

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

Piña-Colada-Mousse & Ananas-Kompott **V**

Frucht-Mix-Smoothie & saisonales Sorbet **V** **L** **G**

Schokoladen-Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm **G**

Limoncello-Mascarpone-Tiramisu **V**

Matcha-Parfait mit Puffreis & Litschis **V** **G**

pro Einheit 07.00
Alle Süssen zum Teilen 32.50

WEIN TIPP

Weisswein

La Brise Marine Blanc 23 08.60 59.50
Bourboulenc & Roussanne
Château la Négly, La Clape, Languedoc

Roséwein

Pinot Noir Rosé 24 07.60 53.50
Marylène et Louis Bovard-Chervet,
Praz-Vully, Freiburg

Rotwein

Filarmonia 24  **V** 07.50 52.50
Monastrell, Syrah, Merlot
La Purisima, Yecla

Kleine Portion
Glutenfreies Brot

Reduktion -3.50
2.00

GETRÄNKEKARTE



GUTSCHEINE
VERSCHENKEN



HERKUNFT UNSERER
PRODUKTE

Sofern nicht anders dekla-
riert, stammt unser Fleisch,
Fisch & unsere Backwaren
aus der Schweiz.