



Speisekarte | Bankett

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Marzilibrücke. Seit 1872, direkt an der Aare wird hier gekocht und gewirtet.

Wir freuen uns einen Teil Ihres Anlasses zu sein.

Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.
Eine Checkliste finden Sie auf der letzten Seite.



Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch

Apéro Angebot



Währschafftes

Käse- & Fleischplatte vom Holzbrett (150g) Trockenfleisch, Rauchwurst, Aufschnitt - Metzgerei Simperl Halbhart- & Hartkäse – Berner Molkerei Garnituren & Brot	19.50
Zusätzlich mit Rauchfisch (60g) Rauchlachs & Rauchforelle – Dyhrberg Lachsmanufaktur	10.50

Klassiker

Chips pro Schale	06.50
Nussmischung pro Schale	06.50
Oliven gemischt pro Schale	06.50
Antipasti Gemüse pro Schale	06.50
Gemüse-Hummus nach Saison	06.50
Blätterteig Apéro Gebäck pro 60gr (Mindestbestellmenge fünf Portionen)	08.50



Apéro

3 Einheiten vegetarisch	14.00/ Person
3 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	15.00/ Person
4 Einheiten vegetarisch	17.00/ Person
4 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	18.50/ Person
5 Einheiten vegetarisch	21.00/ Person
5 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	23.00/ Person
6 Einheiten vegetarisch	25.50/ Person
6 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	27.50/ Person

Überlassen Sie der
Küchenbrigade die
Auswahl oder geben
Sie ein Thema vor für
Ihren Anlass.

SOMIT KÖNNEN WIR REGIONALE UND
SAISONALE PRODUKTE
BERÜCKSICHTIGEN UND IHNEN
KREATIVE HÄPPCHEN SERVIEREN.



Apéro Riche (vollwertige Mahlzeit)

7 Einheiten vegetarisch	30.00/ Person
7 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	32.00/ Person
8 Einheiten vegetarisch	34.00/ Person
8 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	37.00/ Person
9 Einheiten vegetarisch	38.00/ Person
9 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	41.00/ Person
10 Einheiten vegetarisch	39.00/ Person
10 Einheiten Fleisch, Fisch oder gemischt	42.00/ Person

Tipp vom Profi

Sie überlassen dem **Küchenteam freie Hand**. Damit wird garantiert, dass Ihr Apéro saisonal, abwechslungsreich und für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Einheiten zum selbst zusammenstellen Mindestbestellmenge ab 12 Personen

Vegetarisches

Crostini mit...

saisonaalem Gemüseaufstrich
Oliven-Kräutertapenade
Ziegenkäse überbacken & Birnen-
Chutney
Obatzter (pikante bayerische
Käsezubereitung)

Auberginenkaviar & grillierte Brosticks
Knoblibrot mit Brügglibutter
Frittierte Reiskugeln mit pikanter
Tomatensauce
Kirschtomaten-Mozzarella-Spiesschen
Parmesan-Nuggets & Balsamico
Hummus mit Olivenöl & Cracker
Gemüsesticks mit Dip
Saisonale Salate im Glas
Falafel mit Zaziki
Tortilla-Chips mit Guacamole
Käsechüechli
Russische Eier

Kalte & warme Süsschen

Tagessuppe
Saisonale Suppe ab der aktuellen
Speisekarte
Gazpacho mit Gemüsewürfeln
Tomatensuppe mit Matte-Gin
Kartoffelsüsschen & Trüffelöl
Erbsensüsschen & Bratspeck

Fisch

Pochierte Felchenfilet auf Lauch-
Kartoffelmousse
Grillierte Crevettenspiessli
Thon-Brötchen mit Paprika
Lachsbrötchen mit Meerrettich
Mini Pastetchen mit Forellenmousse
Krevettensalat Calypso
Rauchlachs-Frischkäse-Crêpe-Roulade
Geräuchertes Forellenfiletstück &
Meerrettich
Mediterraner Pulposalat
Heiss geräucherter Lachs mit Dillsenf

Fleisch

Rindfleischtartar & grillierte Brosticks
Panierte Pouletbällchen gefüllt mit
Currydip
Cevapcici-Spiesschen & Ajvar
Rindsfleischkugeln & Tomatenchutney
Dörrzwetschgen im Speckmantel (2 St.)
Grand cru Rohschinken Thymian Crissinis
Siedfleisch Salat
Mini Club-Sandwiches
Pouletbrustwürfel im Mandelmantel
Chorizo-Käse-Spiesschen
Burehamme & Zopf
Weisswurst & Hausmachersenf
Hauspastete vom Küchenchef 😊

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Bankett-Angebot

Die Menüs auf dieser Karte verstehen sich als **Einheitsmenüs** für Gruppen **ab 15 Personen im Sommer** und **ab 12 Personen im Herbst/Winter**. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne einen vegetarischen Hauptgang aus der [aktuellen à la carte Speisekarte](#) an.

Fixe Menüs

<p>Menü „Klassiker“</p> <p>Marzilisalat mit Hausdressing *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Hackbraten mit Jus Kartoffelstock Gemüse</p> <p>CHF 45.50</p>	<p>Menü „jedä kennts“</p> <p>Marzilisalat mit Hausdressing *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsrahmschnitzel Champignons & Dörraprikosen Butternudeln Gemüse</p> <p>CHF 39.50</p>	<p>Menü „Italia“</p> <p>Marzilisalat mit Hausdressing *****</p> <p>Suppe warm oder kalt *****</p> <p>Kalbsschnitzel mit Limonensauce Risotto Gemüse</p> <p>CHF 59.50</p>
<p>Menü „lö Welsch“</p> <p>Marzilisalat mit Hausdressing *****</p> <p>Maispoularde Supreme Honig-Senfsauce Nudeln Gemüse *****</p> <p>ein Süsses</p> <p>CHF 49.50</p>	<p>Menü „Dr Fischer“</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Sautierte Eglifilets Müllerinnen Art Salzkartoffeln Gemüse *****</p> <p>ein Süsses</p> <p>CHF 54.50</p>	<p>Menü „Gärtner“ (auch vegan)</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tessiner Bramata (Polenta) Gemüse-Frikassee Champignoncreme, Ahornsirup & Mandelsplitter *****</p> <p>ein Süsses</p> <p>CHF 46.50</p>

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Fixe Menüs

<p>Festmenü „traditionell“</p> <p>Gemischter Blattsalat mit Hausdressing *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Apfel-Calvados-Sauce Kartoffelgratin Mischgemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum Teilen (1.5 Stück pro Person)</p> <p>CHF 64.50</p>	<p>Fondue „Figugegl“ (Oktober – Februar)</p> <p>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing Gstaader Hobelkäse *****</p> <p>Käsefondue 300gr mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken & Silberzwiebeln *****</p> <p>ein Süsses</p> <p>CHF 49.50</p>	<p>Festmenü „für Kenner“</p> <p>Gemüseterrine mit Salatblume & Baumnuss-Dressing *****</p> <p>Saisonale Suppe *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Gemüse-Julienne *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm</p> <p>CHF 89.50</p>
---	--	---

Saisonale Menüs

<p>Menü Frühling (April-Juni)</p> <p>Kohlraben-Carpaccio Salatblume Bärlauch-Dressing *****</p> <p>Spinatcremesüppchen *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Hollandaise-Sauce neue Bratkartoffeln Spargel *****</p> <p>Tiramisu</p> <p>CHF 70.50</p>	<p>Menü Sommer (Juli-August)</p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Hausdressing *****</p> <p>Gemüse Gazpacho *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum Teilen (1.5 Stück pro Person)</p> <p>CHF 74.50</p>	<p>Menü Herbst (September-November)</p> <p>Waldpilz-Terrine mit Salatblume & Baumnuss-Dressing *****</p> <p>Kürbiscremesuppe *****</p> <p>Gebratenes Rehschnitzel Cognacsauce Spätzli & Wildgarnituren *****</p> <p>Alle Süssen zum Teilen (1.5 Stück pro Person)</p> <p>CHF 79.50</p>
--	--	---

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Buffets ab 25 Personen

Buffet „traditionell“	Buffet „Grillör“	Buffet „Berner Grossi“
<p>Marzilisalat in Schüsseln *****</p> <p>250gr Fleisch pro Person Kalbsbraten, Schweinsbraten, Hackbraten, Pilzsauce, Bratenjus, Berner Sauce, Kartoffelstock, Teigwaren, Gemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum Teilen (verschiedene Minidessert werden auf der Etagere serviert. 1.5 Stück pro Person)</p> <p>CHF 66.50</p>	<p>Marzilisalat in Schüsseln *****</p> <p>250gr Fleisch pro Person Schweinsbraten, Pouletbrust, gemischte Grillwürste, Rindshamburger, grillierter Frischkäse, Gemüsespiessli, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Sauerrahmsauce Teigwaren, Kartoffelgratin *****</p> <p>Alle Süssen zum Teilen (1.5 Stück pro Person)</p> <p>CHF 69.50</p>	<p>Marzilisalat in Schüsseln *****</p> <p>Berner Platte 250gr Fleisch pro Person Rippli, Siedfleisch, Zungenwurst, Wienerli Speck, Salzkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut & Senf *****</p> <p>Panna cotta & Fruchtcoulis</p> <p>CHF 56.50</p>

Wünschen Sie einen Nachservice? Pro Person + 04.50 CHF

Dessert



Pro Stück	06.50
Unsere Spezialität Schokoladenkuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm	12.50
Dreierlei Käse von der Berner Molkerei Birnen-Senfkonfit & hausgemachtes Feigenbrot	11.50

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch



Gut zu wissen

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, finden Sie hier eine Checkliste.

- Art des Anlasses, Datum und Zeit
- Anzahl Personen, Anzahl VegetarierInnen, Kinder und Kinderstühle
- Essen (einheitliches Menu evtl. mit einer vegetarischen Variante im Hauptgang von der aktuellen Speisekarte)
- Allergiker (z.B. Gluten- oder Laktose-Unverträglichkeit)
- Religiöse Essenseinschränkungen (z.B. Schweinefleisch)
- Getränkewahl (Apérogetränke, Wein, etc.)
- Zeitplan (Reden, Showeinlagen o.ä.)
- Bestuhlung, evtl. Tischordnung und Namenskärtchen
- Dekoration, Blumen
- Menükarten (Titel und/oder Logo) pro Stück 2.- CHF
- Technik (Beamer, Musik, etc.)
- Verlängerung, Ende des Anlasses
- Verrechnung von Spirituosen
- Zahlungsmodalitäten und genaue Rechnungsadresse

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine 7.5dl verrechnen wir CHF 28.00 pro Flasche

Torten - Tellerservice

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen oder liefern lassen.
Pauschale für Service, Besteck und Teller CHF 4.50 pro Person

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch
031 311 27 80 – www.restaurant-marzilibruecke.ch