



Speisekarte | Die **35te**

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Marzilibrücke. Seit 1872 wird bei uns direkt an der Aare gekocht, gelacht und genossen.

Wir wollen Ihnen abwechslungsreiche, fantasievolle Speisen servieren. Unser übersichtliches Angebot garantiert Ihnen eine frische Zubereitung von qualitativ hochwertigen Ingredienzien.

Wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte direkt von Produzenten aus der Region, aus der Schweiz und dem Alpenraum.



*» Egal, ob klassisch oder modern, es gibt nur eine Küche:
„La Bonne“, die gute Küche!*

Auf meiner Speisekarte steht ein Zitat von van Gogh: Das Einfache ist das Schwierige... «

~ Paul Bocuse ~



Vorspeise

Apéro-Turm

zum selber Zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven   

Pulpo mit Chorizo & Crème fraîche (pikant) 

Randen-Hummus & geröstete Baumnüsse   

Ziegenkäse „petits bouchons“ Bio-Lokal & Apfelchutney  

"Ä Schnäfu" Aufschnitt  

pro Etage	07.00
Turm komplett 5 Einheiten	32.50

Herbstlicher Marzilibrücke Salat an Hausdressing	13.00
Nüsslersalat, Blattsalat, Gemüsestreifen, Kichererbsen, Kresse & geröstete Kernen	  

Schüssel für Zwei oder als Hauptgang	22.50
--------------------------------------	-------

Zusätzlich mit...

Mimosa - Bratspeck & Ei  	+7.00
---	-------

eingelegtem Gemüse   	+7.00
--	-------

Ziegenkäse „petits bouchons“ Bio-Lokal  	+9.50
--	-------

sautierten Pouletbruststreifen  	+11.50
--	--------

Tagessuppe	12.50
-------------------	-------

Edle Kürbiscremesuppe (Hokkaido & Butternuss)	14.50
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort & verfeinert mit Honig und Sauerrahm	

Hirschschinken-Carpaccio	21.50
Thymian-Honig-Vinaigrette, Belper Knolle, Salatblume & geröstete Kerne	

Pulpo mit Chorizo & Crème fraîche (pikant)	23.50
Tomatensauce, Knoblauch & Brotcroutons	

Rindstatar mild bis pikant gewürzt	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, Ei, geröstete Kürbiskerne

Edle Kürbissuppe (Hokkaido & Butternuss)

*Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort
und verfeinert mit Honig und Sauerrahm*

Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce

Butterspätzli & Wildgarnitur

oder

Schwarzwurzel-Risotto & geröstete Pinienkerne

Gstaader Hartkäse, Rosenkohl & Apfel

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei

Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

Ein Süßes nach Wahl

3-Gang 69.00 / vegetarisch 59.00 – mit Käse +7.00

4-Gang 79.00 / vegetarisch 69.00 – mit Käse +7.00

5-Gang 89.00 / vegetarisch 79.00



Hauptgang

Wild auf Wild?

**Wildschweinbratwurst vom Jäger Konrad
aus Courlevon & Suuser-Zwiebelsauce** 34.50

Geschmorter Gempfeffer & Bratspeck 39.50

Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce 46.50

Zu unseren Wildgerichten servieren wir:
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Kürbiswürfel, Apfel & Preiselbeeren

Gebratene Randenknödel & Sanddorn-Mandeljus 34.50
Wirsing, Eierschwämme & Petersilie  

Schwarzwurzel-Risotto & geröstete Pinienkerne 33.50
Gstaader Hartkäse, Rosenkohl & Apfel  

Äpler-Ravioli (Vollkornteig) & Röstzwiebeln 36.50
Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze
zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck  +3.50

Gebratenes Lachsfilet & herbstlicher Eintopf 44.50
Kürbis, roten Linsen, Wirz, Pecorino & Salbei 

Kalbs-Leberli nach Art des Chefs & Gemüse-Spätzli 38.50
Gartenkräuter, Knoblauch, Marsala & Gemüse

Marzili-Klassiker 36.50
Gmischte Hackbrate us em Ofe & Sosse
sänfige Händöpfustock & chli Gmües



Dessert

Die kleinen Süssen

Vermicelle-Törtchen

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ✕

Mohn-Eierlikör-Mousse & Beeren Kompott

Quittenparfait & Haselnuss mit Likör ✕

Fruchtmix-Smoothie & saisonales Sorbet 🌱 ✕ 🌊

pro Einheit	07.00
Alle kleinen Süssen zum Teilen	32.50

Greyerzer Meringues von Meier & Doppelrahm	14.50
Zwetschgen-Kompott	

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
Birnen-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 🌱 🌊

Birne, 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, Gümligen

„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 Privatomkerei der Stadt Bern - seit 1894. Sie versorgen uns mit herrlichen Naturprodukten frisch vom Hof, wie zum Beispiel Milch & Biokäse

Bäckerei Fürst, Marzili

Die Berner Bäckerei existiert seit 1950.

Herkunfts-Deklaration

Lachs	Norwegen
Pulpo	Spanien
Geflügel	Schweiz
Schwein	Kanton Bern
Wildschweinbratwurst	Jäger Konrad, Courlevon, Schweiz
Kalb	Schweiz
Wild	Österreich
Rind	Schweiz
Backwaren	Schweiz

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 & Thomas

Mike, Jesús, Chrigu, Heidi, Haris, Luis,

Silvia, Thomas, Nene, Laurin, Gabriel, Nathan

Lernender Koch EFZ Balduin

& weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

