



Speisekarte | Die **36**te

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

Wir möchten 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.



» Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen. «

~ Jean-Jacques Rousseau ~



Vorspeise

Apéro-Turm		
zum selber Zusammenstellen		
Eingelegtes Gemüse & Oliven   		
Warme Käsebällchen & pikante Sauce		
Edamame-Wasabi-Hummus & geröstete Erdnüsse   		
Gefülltes Toastbrot mit Ei-Schinken-Käsefüllung		
"Ä Schnäfu" Aufschnitt  		
pro Etage		07.00
Turm komplett 5 Einheiten		32.50
Knackiger Marzilibrücke Salat an Hausdressing		
Nüsslersalat, Blattsalat, Gemüsestreifen, Kichererbsen, Kresse & geröstete Kerne	  	13.00
Schüssel für Zwei oder als Hauptgang		22.50
Zusätzlich mit...		
Mimosa - Bratspeck & Ei  		+7.00
eingelegtem Gemüse   		+7.00
warmen Käsebällchen 		+7.00
sautierten Pouletbruststreifen  		+11.50
Tagessuppe		12.50
Tagesvorspeise		16.50
Kreative Kreationen von der Küchenbrigade		
Getrübte Pastinaken-Kartoffelsuppe		14.50
Trüffelöl, Rahm & Käse-Blätterteig Prussiens		
Gefülltes Butterbrioche & ASC Crevetten		19.50
Knoblauch-Mayonnaise, Kichererbsen, Blattsalat & eingemachte Zwiebelringe		
Rindstatar mild bis pikant gewürzt		70g 130g
Toast und Butter		28.50 34.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky		+4.50



Unsere Empfehlung

„Winter-Menü“

Knackiger Marzilibrücke Salat an Hausdressing

Nüsslersalat, Blattsalat, Gemüsestreifen, Kichererbsen,
Kresse & geröstete Kernen

Getrübte Pastinaken-Kartoffelsuppe

Trüffelöl, Rahm & Käse-Blätterteig Prussiens

Niedergegartes Schweinskarree mit Kürbiskern-Kruste & Sauce Hollandaise

Pilzrisotto, Gemüse & Trüffelöl

oder

Pilzrisotto & sautierte Kräutersaitlinge

gepufftes Getreide, Wirsing Chiffonade & Belper Knolle

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei

Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

Ein Süßes nach Wahl

3-Gang 64.00 / vegetarisch 53.00 – mit Käse +7.00

4-Gang 78.00 / vegetarisch 67.00 – mit Käse +7.00

5-Gang 85.00 / vegetarisch 74.00



Hauptgang

Unsere Klassiker

Marzili-Klassiker Gmischte Hackbrat eus em Ofen & Sauce sahnige Härtpfustock & chli Gemüse	36.50
Äpler-Ravioli (Vollkornsteig) & Röstzwiebeln Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck	36.50 +3.50

Wirsing Taschen gefüllt mit Kartoffel & Kidneybohnen Tofuwürfel, Gemüse & Miso-Sesambrühe	34.50   
---	--

Pilzrisotto & sautierte Kräutersaitlinge gepufftes Getreide, Wirsing Chiffonade & Belper Knolle	33.50  
---	--

Kabeljau-Saltimbocca & Salsa Densa (dicke Tomatensauce) Rohschinken, Salbei, Fregola Sarda & Gemüse	44.50 
---	--

Gebratene Entenbrust (Maison Rougié) & Ahornsirup-Pain d'épices Sauce Bratkartoffeln & Gemüse	42.50  
--	--

Niedergegartes Schweinskarree mit Kürbiskern-Kruste & Sauce Hollandaise Pilzrisotto, Gemüse & Trüffelöl	44.50 
---	--

Der Klassische Tafelspitz (Rindshuft) kräftige Rindsuppe und Suppengemüse, dazu Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	46.50
---	-------



Dessert

Die kleinen Süssen

Vermicelles-Törtchen

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ✕

Mohn-Eierlikör-Mousse & Beeren-Kompott

Parfait Belle Hélène (Schokolade & Birne) ✕

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 Schlagrahm	

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei	14.50
Birnen-Senf-Confit & Feigenbrot	

Glacen & Sorbets

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

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

Sorbets 🌱 🥗
Blutorange , 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

Kabeljau	MSC FO61, Nordwestpazifik
Krevetten	Vietnam
Geflügel	Schweiz
Ente	Frankreich
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
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, Anna-Lena

Silvia, Thomas, Nene, Laurin, Gabriel, Nathan

Lernender Koch EFZ Balduin

& weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

