

APEROTURM

zum selber zusammenstellen

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

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

Nachos mit Käsesauce & Jalapeños **V**

Zarter Pulpo (ESP) & Pico de gallo (mexikanische Salsa) **L** **G**

Salametti & Mini-Cœur de Moudon (Weichkäse) **G**

pro Einheit 07.50
Turm komplett, 5 Einheiten 34.50

VORSPEISEN

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing **V** **L** **G** 13.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 22.50

Zusätzlich mit...

eingelegtem Gemüse **V** **L** **G** + 07.50

Mini-Cœur de Moudon (Weichkäse) **V** **G** + 07.50

Thunfisch-Tataki mit Sesam, 90gr **L** **G** + 11.50

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

Tagessuppe, dazu servieren wir Brot 13.50

Luftige Tomatensuppe & Gin (kalte Suppe) **V** 14.50
Rosmarin-Sablé & Gurke

Tagessvorspeise 16.50

«**Panzanella**» **V** 18.50

Tomaten-Brotsalat & Freiburger Mozzarella
geröstetes Brot, Gurken, Zwiebeln & Rucola

Thunfisch-Tataki (VNM) mit Sesam **L** **G** 22.50
Edamame-Mousse, Rucola, Pinienkerne, Cherrytomaten,
gerösteter Mais, Chilli & Koriander gr. Portion 36.50

Rindstatar, mild bis pikant gewürzt 70g 130g
Toast & Butter 28.50 36.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky +4.50

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



SOMMER-HITS

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

Ä guete Bitz Fleisch oder o vegetarisch...

Spinat-Feta-Kartoffelpatty 31.50
gebratene Pouletbrust 34.50
Coca-Cola Spare Ribs „20 Hours“ 38.50
Flanksteak vom Duroc Schwein, Smokey-Bier-Marinade 37.50

dazu servieren wir Bratkartoffeln & Ratatouille-Gemüse
Sauce nach Wahl:
Brüggli-Butter, Aprikosen-Mango-Chutney, BBQ-Sauce

HAUPTSPEISEN

Sämiges Risotto & marinierter Blumenkohl 33.50
Zucchini, Cherrytomaten, Küchenkräuter
& geröstete Sonnenblumenkerne **V**

Rotes Gemüse-Thaicurry (scharf) & Jasminreis 35.50
Ananas, Kokosmilch, Erdnüsse & Thai-Basilikum **V** **L** **G**
zusätzlich mit Poulet +5.00

Kartoffel Gnocchi & Ratatouille-Gemüse-Sugo 36.50
Feta Käse, Knoblauch & Pinienkerne **V**

Gebratene Doraden Filets (GRC) & Safran Sauce 44.50
Kartoffel-Pancake, Gemüse & Rucola

Gmischte Hackbratete us em Ofen & Sosse 36.50
sänfige Händöpfustock & chli Gmües

„**Coq au Rosé**“ (Schenkelfleisch) & Schmorgemüse 42.50
Bratkartoffeln & Küchenkräuter

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

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

Gstaader Käsefondue pro Person 35.50
Greizer, Gstaader Bergkäse
dazu servieren wir Brot, Kartoffeln, Essiggurken & Silberzwiebeln

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

Ragusa-Mousse **V**

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

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

Kirschen-Tiramisu **V**

Limetten-Basilikum-Parfait **V** **G**

pro Einheit 07.00
Alle Süssen zum Teilen 32.50

WEIN TIPP

Weisswein 1dl 7.5dl
Viognier, «Combe Pilate» 23 08.60 59.50
M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, F

Roséwein 1dl 7.5dl
Rosé Pinot Noir 25 (CEIL de Perdrix) 07.70 53.50
Marylène et Louis Bovard-Chervet,
Praz-Vully, Freiburg, CH

Rotwein 1dl 7.5dl
PIEMONTE ROSSO "Selvaggia" 25 07.60 53.50
Barbera & Nebbiolo
Agricola Molino, Treiso, Piemont, I

Kleine Portion Reduktion -3.50
Glutenfreies Brot 2.00

GETRÄNKEKARTE



GUTSCHEINE VERSCHENKEN



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Sofern nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch, Fisch & unsere Backwaren aus der Schweiz.

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