

APÉRO-TURM

zum selber Zusammenstellen

- Eingelegtes Gemüse & Oliven   
- Mango-Curry-Hummus   
- "Ä Schnäfu" Aufschnitt 
- Thunfisch-Tataki 60gr mit Sesam & Gurkensalat 
- Arancini mit Mozzarella & Tomate, Bärlauch-Mayonnaise 

pro Etage 7.00
Turm komplett 5 Einheiten 32.50

VORSPEISEN

- Marzilibrücke Salat mit Hausdressing**    13.00
- Blattsalat, Gemüsestreifen, Kichererbsen, Kresse & Kerne
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 22.50

Zusätzlich mit...

- eingelegtem Gemüse    + 07.00
- sautierten Spargeln    + 09.50
- Freiburger Bärlauch-Burrata, 125gr    + 09.50
- sautierten Pouletbruststreifen   + 11.50
- Thunfisch-Tataki mit Sesam, 90gr  + 11.50

- Tagessuppe** dazu servieren wir Brot 11.50

- Spargelcrèmesuppe**  14.50
- Knusper-Stange & Baumnussöl aus eigener Produktion

- Tagesvorspeise** 16.50

- Thunfisch-Tataki & Rettich-Carpaccio**   18.50
- junger Schnittsalat & Kimchi-Dressing

- Rindstatar mild bis pikant gewürzt** 70g 130g
- Toast & Butter 28.50 34.50
- mit Cognac, Calvados oder Whisky + 04.50

FONDUE



- Gstaader Bergfondue, pro Person** 35.50
- Greyerzer, Gstaader Bergkäse & Halbhart-Käse
- Brot von der Bäckerei Fürst, Kartoffeln & eingelegtes Gemüse

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




SPARGEL-SAISON




- Grüner & weisser Spargel mit Sauce Hollandaise** 37.50
- (kann auch vegan zubereitet werden)  
- dazu servieren wir gebratene Frühlingkartoffeln
als Beilage oder kleine Portion 30.50


Zusätzlich mit...

- Freiburger Mozzarella & Bärlauchpesto  + 09.50
- Grand Cru Swiss Rohschinken (18 Monate, 60gr) + 09.50
- gebratenes Zanderfilet vom Schiffensee + 16.50
- gebratene Pouletbrust + 11.50
- mini-Schweinsrollbraten mit Morchel-Füllung + 11.50
- mariniertes & rosa gebratenes Lammhüftli + 14.50

HAUPTSPEISEN

- Ofen-Blumenkohl „Umami-Style“ & Linsenragout** 32.50
- Sojasauce, Frühlingzwiebeln, Gemüse,   
- Cashewnüsse & Koriander

- Rotweirisotto mit Rauchmandeln & Crème fraîche** 33.50
- Ofengemüse & Hobelkäse 

- Bio Ravioli „al Limone“ aus dem Tessin an Salbeibutter** 34.50
- Frühlingzwiebeln, Blattspinat & geröstete 
- Sonnenblumenkerne

- Boeuf Bourguignon «der Klassiker aus Frankreich»** 38.50
- Bandnudeln und Ofengemüse

- Gemischte Hackbrateteus em Ofen & Sosse** 36.50
- Bärlauch-Härdöpfustock & chli Gmües

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

RESTAURANT MARZILIBRÜCKE

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


DAS GEHT IMMER



WIRT BIER






»Gebraut von uns in Bern – gemacht für dich.«
Unsere Biere entstehen mit Leidenschaft in der Lohnbrauerei
Bern. Vom Fass oder aus der Flasche – Hauptsache jetzt!
Fragen Sie nach unserem Saisonbier!

...einfach ein Bier oder etwas anderes...

- Bromsecco** 12.50
- Brombeerlikör mit Prosecco & Pfefferminze
- Roséwein** 1dl
- ROSÉ PINOT NOIR 25  07.70
- Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz-Vully, Freiburg
- Martini «Floreale», alkoholfrei** 8.00
- mit Orangensaft +2.50 oder mit Sprudelwasser +1.50
- Hausgemachter Marzili-Eistee** 3dl
- 05.90

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

- Rhabarber-Muffin**
- Frucht-Smoothie mit Sorbet**   
- Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm** 
- Kokosmilch Panna Cotta & Erdbeeren**  
- Holunderblüten Parfait & Butter-Sablé**

pro Einheit 7.00
Alle Süssen zum Teilen 32.50

MEHR IN DER DESSERTKARTE

GETRÄNKEKARTE



HERKUNFTSDEKLARATION

Backwaren	Schweiz
Thunfisch	Wildfang, FAO 51
Zander	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Irland
Geflügel	Schweiz

Kleine Portion Reduktion -03.50
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden.