

## APÉRO-TURM

zum selber Zusammenstellen

- Eingelegtes Gemüse & Oliven   
- Blumenkohl-Hummus & geröstete Baumnüsse   
- "Ä Schnäfu" Aufschnitt 
- Rauchforellen-Mousse & Dörrotomaten 
- Rohschinken-Frischkäse Wrap & Ajvar

pro Etage 7.00  
Turm komplett 5 Einheiten 32.50

## VORSPEISEN

**Marzilibrücke Salat mit Hausdressing**    12.50  
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 22.50

**Zusätzlich mit...**  
eingelegtem Gemüse    +7.00  
sautierten Spargeln    +9.50  
sautierten Pouletbruststreifen   +9.50  
Freiburger Bärlauch-Burrata 125gr    +9.50

**Tagessuppe** 10.50

**Spargelcremesuppe** 13.50  
Zitronen-Crumble & frische Gartenkräuter 

**Tagesvorspeise** 16.50

**Gemüse-Frittata & Chimichurri** 18.50  
junger Schnittsalat & würzige Radieschen 

**Rindstatar mild bis pikant gewürzt** 70g 130g  
Toast und Butter 28.50 34.50  
mit Cognac, Calvados oder Whisky +4.50

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



## SPARGEL-SAISON

**Portion grüner & weisser Spargel mit Sauce Hollandaise** 36.50  
(kann auch vegan zubereitet werden)  
dazu servieren wir gebratene Frühlingkartoffeln als Beilage oder kleine Portion  30.50

**Zusätzlich mit...**  
Freiburger Bärlauch-Burrata 125gr 09.50  
Bündner Rohschinken 60gr 09.50  
gebratener Pouletbrust 09.50  
mariniertem Schlossbeindeckel vom Schwein 13.50  
gebratenem Lamm Rack mit Bärlauchkruste 17.50

## HAUPTSPEISEN

**Safran-Risotto mit Mascarpone & Spargeln** 36.50  
eingelegten Tomaten, Sprinz & Nüsse  

**Rotes Massaman Curry mit Karotten & Kartoffeln** 32.50  
Kokosmilch, Erdnüsse, Koriander & Basmatireis     
zusätzlich mit Poulet +5.50

**Brezenknödel mit nussiger Butter & Sprinz** 32.50  
Blattspinat, eingelegten Tomaten   
& gerösteten Sonnenblumenkernen

**Sautierte Schweizer Eglifilets Murtner Art** 45.50  
Buttersauce, Bärlauchpesto, Tomatenwürfel, Pinienkerne & Petersilienkartoffeln 

**Hausgemachte Weisswurst 2.0 (ganz anders)** 36.50  
Brezenknödel, Senfsauce & Bierrettich

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

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

### RESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Gasstrasse 8 3005 Bern T 31 311 27 80 marzilibruecke@taberna.ch  
Alle unsere Preise sind in CHF & enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.

## MENÜ

**Gemüse-Frittata & Chimichurri**  
junger Schnittsalat & würzige Radieschen  
\*\*\*\*\*

**Spargelcremesuppe**  
Zitronen-Crumble & frische Gartenkräuter  
\*\*\*\*\*

**marinierter Schlossbeindeckel mit Sauce Hollandaise**  
neue Bratkartoffeln & Gemüse  
Oder

**Bärlauch-Burrata & Sauce Hollandaise**  
neue Bratkartoffeln & Spargel  
\*\*\*\*\*

**Dreierlei Käse von der Berner Molkerei**  
Apfel-Senfkebab & Feigen-Nussbrot  
\*\*\*\*\*

**ein Süßes nach Wahl**

3-Gang 69.00 - mit Käse +5.00  
4-Gang 79.00 - mit Käse +5.00  
5-Gang 84.00

## DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süßen

**Ruby-Schokoladenmousse, Biskuit & Rhabarberkompott**

**Frucht-Smoothie mit Sorbet**  

**Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm** 

**Panna cotta mit Erdbeeren & Streusel**

**Mille-feuille & Salzkaramell**

pro Einheit 7.00  
Alle Süßen zum Teilen 32.50

## MEHR IN DER DESSERTKARTE

Kleine Portion

Reduktion -3.50

### GETRÄNKEKARTE



### HERKUNFTSDEKLARATION

Backwaren	Schweiz
Eglifilets	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Australien
Geflügel	Schweiz

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