



Speisekarte | Die **39te**

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.



*» Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat. «*

~ Virginia Woolf ~



Vorspeise

Apéro-Turm

zum selber Zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven   

Murtensee-Sushi (Zander & Nana Reis vom Vully)  

Süsskartoffel-Hummus & Rauchpaprika   

Knoblibrot & Tomatensalsa aus dem Sommer 

"Ä Schnäfu" Aufschnitt  

pro Etage	07.50
Turm komplett 5 Einheiten	34.50

Herbstlicher Marzilibrücke Salat	13.50
an Hausdressing	  
Nüsslersalat, Blattsalat, Gemüsestreifen, Kichererbsen, Kresse & geröstete Kerne	
Schüssel für Zwei oder als Hauptgang	22.50

Zusätzlich mit...

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

eingelegtem Gemüse   	+7.50
--	-------

Feta- Feigen-Terrine  	+10.50
--	--------

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

Tagessuppe	13.50
-------------------	-------

Edle Kürbiscremesuppe (Hokkaido & Butternuss)	14.50
Der Kürbis wird mehrere Stunden im Ofen geschmort	
& verfeinert mit Ahornsirup & Pistazien-Cantuccini	

Tagesvorspeise	16.50
-----------------------	-------

Herbst Tatar mit Kürbis & Pilzen	17.50
Gartenkräuter, geröstete Kürbiskerne & Baumnussöl	  
aus eigener Produktion	

Crevetten-Cocktail «Der Klassiker neu entdeckt»	19.50
Wildfang MSC Crevetten,	
Cocktailsauce, Ei, Edamame & Dill-Öl	

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



Unsere Empfehlung

„Menü Hubertus“

Herbstsalat Mimosa & Hausdressing

Nüsslersalat, Blattsalat, Ei, geröstete Kürbiskerne

oder

Herbst Tatar mit Kürbis & Pilzen

Gartenkräuter, geröstete Kürbiskerne & Baumnussöl
aus eigener Produktion, Kleinguschelmuth

Edle Kürbiscremesuppe (Hokkaido & Butternuss)

Der Kürbis wird mehrere Stunden im Ofen geschmort
& verfeinert mit Ahornsirup & Pistazien-Cantuccini

Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce

Butterspätzli & Wildgarnitur

oder

Schwarzwurzel-Risotto & geröstete Pinienkerne

Gstaader Hartkäse, Rosenkohl Birne & Baumnuss

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei

Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

Ein Süßes nach Wahl

3-Gang 59.00 / vegetarisch 54.00 – mit Käse +7.00

4-Gang 74.00 / vegetarisch 69.00

5-Gang 82.00 / vegetarisch 76.00



Hauptgang

Wild auf Wild?	
Wildschweinbratwurst vom Jäger Konrad aus Courlevon & Suuser-Zwiebelsauce	34.50
„Hirschragout Rendez-vous“ Hirschpfeffer & Grand Cru Couverture von Felchlin	39.50
Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce	46.50
Zu unseren Wildgerichten servieren wir: Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Kürbiswürfel, Birne & Preiselbeeren	

Baked sweet Potato & Schwarzwurzel-Mousse Wirsing, Eierschwämme, Rotkohl & Petersilie	34.50   
Schwarzwurzel-Risotto & Gstaader Hartkäse Cicorino Rosso, Rosenkohl, Apfel & Baumnuss	33.50  
Äpler-Ravioli (Vollkornteig) & Röstzwiebeln Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze zusätzlich mit Bratspeck	36.50  +3.50
Gebratenes Zanderfilet vom Simu & Kabis-Kimchi Soja-Sesam-Jus, gelbe Linsen & Koriander	44.50 
Maispoularden Supreme & Hot Cumberlandsauce gelbes Linsen-Mousseline & Gemüse	39.50
Marzili-Klassiker Gmischte Hackbrate us em Ofen & Sosse sänfige Händöpfustock & chli Gmües	36.50



Dessert

Die kleinen Süssen

Vermicelles-Törtchen

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ☒

Irish-Coffee-Mousse & karamellierte Nüsse ☒

Stracciatella-Minz-Parfait ☒

Fruchtmix-Smoothie & saisonales Sorbet 🌱 ☒ 🌊

pro Einheit	07.50
Alle kleinen Süssen zum Teilen	34.50

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
Feigen-Balsamico-Confit & Früchtebrot	

Glacen & Sorbets

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

Glacen

Magenbrot, Karamell mit Stückli, Mokka, Sauerkirsche mit Schokolade, echte Vanille



Sorbets 🌱 🌊

Birne, Zitrone, Zwetschghe

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

Zander	Schweiz (Fischer Simon)
Krevetten	MSC, Norwegen
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Schwein	Schweiz
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, Momo, Mensura, Christine

Silvia, Thomas, Nene, Laurin, Gabriel, Nathan

Lernender Koch EFZ Balduin

& weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

