Speisekarte | Die **40**te

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 ~

GARTENRESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Vorspeise

Apéro-Turm

zum selber Zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven

Holländische Bitterballen & Senf
kleine, knusprig panierte und frittierte Fleischragout-Bällchen

Baumnuss-Kichererbsen-Hummus & Sumach

Geräuchertes Heilbutt-Carpaccio, rosa Pfeffer & Zitronenöl

"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
Geräucherter Heilbutt mariniert	+11.50
Holländische Bitterballen kleine, knusprig panierte und frittierte Fleischragout-Bällchen	+11.50
sautierten Pouletbruststreifen	+11.50

Tagessuppe 13.50

Der Klassiker aus der Hauptstadt „Bärner Bohnensuppe” 14.50
weisse Bohnen, Kartoffeln, reichlich Suppengrün & Zopf-Croutons

Tagesvorspeise 16.50

Randen-Carpaccio & Gstaader Bergkäse 17.50
hauchdünne Randen, alter Apfelessig, Rucola
& Baumnüsse sowie Öl aus dem Garten der Chefs

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

GARTENRESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Unsere Empfehlung

„Chef's Choice"

Herbstsalat Mimosa & Hausdressing
Nüsslersalat, Blattsalat, Ei, geröstete Kürbiskerne

oder

Der Klassiker aus der Hauptstadt „Bärner Bohnensuppe"
weisse Bohnen, Kartoffeln, reichlich Suppengrün & Zopf-Croutons

*****

Maispoularden Supreme & Estragon-Rahmsauce
Gersotto aus Hettiswil & Gemüse

oder

Gersotto aus Hettiswil & Schweizer Brie
Cicorino Rosso, süss-saurer Kabis, Apfel & Baumnuss

*****

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Feigen-Balsamico-Confit & Früchtebrot

*****

Ein Süsses nach Wahl

3-Gang 57.00 / vegetarisch 54.00 / Vorspeise – Hauptgang – Dessert / Käse +7.00
4-Gang 74.00 / vegetarisch 71.00/ Vorspeise - Suppe – Hauptgang – Dessert / Käse +7.00
5-Gang Menü komplett 80.00 / vegetarisch 77.00

GARTENRESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Hauptgang

Unsere Klassiker

Älpler-Ravioli (Vollkornteig) & Röstzwiebeln 36.50
Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze
zusätzlich mit Bratspeck +3.50

Marzili-Klassiker 36.50
Gmischte Hackbrate us em Ofe & Sosse
Kartoffelpüree mit grobem Senf & chli Gmües

In der Glut gegarter Sellerie & vegane Crème fraîche 34.50
Venere-Reis mit Miso, Wirsing, Cashewnüsse & Petersilie

Gersotto aus Hettiswil & Schweizer Brie 33.50
Cicorino Rosso, süss-saurer Kabis, Apfel & Baumnuss

Gedämpfte Lachstranche & Pasta-Mezzi-Rigatoni 42.50
grillierte Broccolini, Pesto alla Calabrese & Mandelschaum

Maispoularden Supreme & Estragon-Rahmsauce 39.50
Gersotto aus Hettiswil & Gemüse

Suure Mocke nach Grossmutter Art 36.50
Kartoffelpüree mit grobem Senf & chli Gmües

Zweierlei vom Duroc Schwein 44.50
Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet Medaillon
kräftiger Thymian-Jus, Schmelzkartoffeln & Gemüse

Information
Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.
Wir kochen frisch – es kann vorkommen, dass ein Produkt ausgeht.

Dessert

Die kleinen Süssen

Vermicelles-Törtchen

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm

Mohn-Eierlikör-Mousse & Fruchtperlen

Mango-Parfait & Cookie

Fruchtmix-Smoothie & saisonales Sorbet

pro Einheit	07.50
Alle kleinen Süssen zum Teilen	34.50

Greyerzer Meringues von Meier mit Doppelrahm Zwetschgen-Kompott	14.50
Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm	14.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm	14.50
Coupe Eiskaffee Zwei Kugeln Mokkaglace mit Espresso und Schlagrahm	14.50
Dreierlei Käse von der Berner Molkerei Feigen-Balsamico-Confit & Früchtebrot	14.50

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, 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 Privatmolkerei 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

Heilbutt	Nordwestatlantik FAO 21, Wildfang, mit Haken und Langleinen gefangen
Lachs	Norwegen
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Schwein	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, Momo, Mensura, Christine

Silvia, Thomas, Nene, Laurin, Gabriel, Nathan
Lernender Koch EFZ Balduin
& weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite