

WIRT, ÜSES BIER

Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut

WIRT, Lager, offen, 5.2 Vol. % **3.0 dl 5.60** **5.0 dl 8.50**
WIRT, Märzen, offen, 5.3 Vol. % **3.0 dl 5.90** **5.0 dl 9.00**
 diverse Biere in der 33cl Flasche, fragen Sie unser Servicepersonal

VORSPEISEN

Rote Linsen- und Kokossuppe   	15.50
mit Tomaten, gerösteten Kokosraspeln und Koriander	
Saisonaler Blattsalat  	12.50
mit Honig-Limetten-Dressing	
Burrata auf Frühlingssalat  	16.50
mit Spargeln, Erdbeeren, Basilikum und Balsamico Dressing	
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat  	17.50
mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	
Quinoa und Lattichsalat mit Feta   	18.50
Kichererbsen, Avocado, Kürbiskernen und Senf-Limettenauce	
Tataki-Lachs 	20.50
Rosa grillierter Lachs im Sesammantel auf Brunnenkresse und Portulaksalat mit Wasabi-Sauerrahmsauce	
Hummus, Ajvar und Oliventapenade  	15.50
mit serbischem Brot	

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù 	14.50
mit eingemachten Waldbeeren	
Panna Cotta 	12.50
mit eingemachten Waldbeeren	
Rhabarber Crumble 	14.50
mit Zimt und Vanilleglace	
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) 	14.50
mit Vanilleglace	
Affogato al caffè  	8.00
Vanilleglace und Espresso	
Coupe Dänemark  	14.50
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
Glacé von «Kalte Lust» aus Olten aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Himbeere (vegan), Haselnuss, Schokolade, Kaffee, Cookies	
pro Kübeli mit Rahm	6.50 + 1.50

RESTAURANT

DIZ

DAMPFZENTRALE

BERN

HAUPTSPEISEN

Tahini mariniertes, gebackener Blumenkohl  	29.50
auf Pfälzerkarotten-Mash und Sour Cream	
Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf	32.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln   	
Risotto mit Prosecco und Geisskäse  	29.50
dazu Haselnuss Gremolata	
Frische Ravioli gefüllt mit Zitronen-Ricotta 	32.50
an Salbeibutter und Belper Knolle	
Pulled "Planted" Burger 	32.50
reifer Greyerzer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln Coleslaw und Bärner Frites	
Duett vom Schwein mit Filet und Bäckli	39.50
geschmort im Berner Baltic Porter Bier mit weissen und grünen Spargeln, Kartoffelstock =>dazu empfehlen wir unser Baltic Porter Bier 3.3 dl	
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel	38.50
in Kürbiskernpanade gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme dazu Spargelragout und Bärner Frites	
Flat Iron Steak (Irland)	45.50
mit Spargeln und cremigen Kartoffelgnocchi	
Short-Ribs vom Rind (48 Std. Niedertemperatur gegart)	43.50
Bärlauch-Kartoffelmash mit Ingwer-Chilijus und grillierten Frühlingzwiebeln	

Wenn nicht anders deklariert kommt unser Fleisch aus der Schweiz.

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 

RESTAURANT DAMPFZENTRALE

Marzilistrasse 47 3005 Bern T 31 312 33 00 taberna.ch

ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF UND BEINHALTEN 8.1% MEHRWERTSTEUER.

DRINKS

Select Spritz der Originalspritz aus Venedig, Select, Prosecco, Mineral	12.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral, Orange	12.50
Kermit Gin, Cucumis Limonade, Gurke	15.00
Red Ruby marinierte Himbeeren mit hausgemachtem Ingwerlikör, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	14.50
Dark & Stormy Gosling's Rum, Limettensaft und Ginger Beer	15.00

PROSECCO

Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati **55.00** **8.50**
Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)

WEISSWEIN & ROSÉ

Frauenkopf Chasselas, AOC 22	53.50	7.70
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann, Bern (11.5 % Vol.)		
Pinot Grigio D.O.C., 22	53.50	7.70
Cantina San Michele, Appiano, Südtirol (13.5 % Vol.)		
Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 22	57.50	8.20
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
Grand Ardèche Chardonnay 21	54.00	7.80
Louis Latour, Bourgogne (13 % Vol.)		
Frauenkopf Oeil-de-Perdrix, Rosé, A.O.C. 22	58.50	8.40
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann, Bern (12.5 % Vol.)		

ROTWEIN

Humagne Rouge, A.O.C. 21	58.50	8.40
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13 % Vol.)		
Kracher Zweigelt 18	61.00	8.70
Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich (13.5 % Vol.)		
Filarmonia D.O. 22	52.50	7.50
Monastrell, Syrah & Merlot, DO Yecla, Spanien (14% Vol.)		
Valpolicella Ripasso «Fasoli Gino» D.O.C. 19	57.00	8.20
Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Verona, Venetien, Italien (14.5 % Vol.)		
Tradition le Grand Montmirail, Gigondas 21	69.00	9.80
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Domaine Brusset, Côtes du Rhône, Frankreich (14 % Vol.)		

Gutscheine verschenken: →



Das ideale Geschenk, um Freude zu bereiten. Ganz einfach online,
zum Selberdrucken, Digital oder durch uns per Post zugestellt.



Getränkemenu



Weinkarte