

WIRT, ÜSES BIER			
Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut			
Lager	5.2 Vol. %	3.0 dl 5.60	5.0 dl 8.50
Märzen	5.3 Vol. %	3.0 dl 5.90	5.0 dl 9.00
Weizen	5.0 Vol. %	3.0 dl 5.90	5.0 dl 9.00
«Rampensau»	5.9 Vol. %	3.0 dl 5.90	5.0 dl 9.00

VORSPEISEN			
Edamame spicy oder nature	   		7.00
Saisonaler Blattsalat	  		12.50
an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing			
Tomatensalat aus Berner Rosen mit Burrata	 	18.50/ 27.50	
kalt gepresstes Olivenöl und Basilikum			
Quinoa-Lattich Salat mit Feta	 		19.50
Avocado, Kichererbsen, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Dressing			
Gratinierter Ziegenkäse auf Belugalinsensalat	 		19.50
Brunnenkresse, Gurken Brunoise und Cherrytomaten			
Hummus, Ajvar und Oliventapenade	  		15.50
mit Lepinja Brot			
Moghrabieh-Salat		19.50	
grosser Couscous aus Weizen mit viel Minze, Granatapfel, Petersilie, Zitronensaft und Joghurtsauce			
Mit Lammkoftas (Lammhackspiesschen)		pro Stück (60g)	+ 8.50
















DESSERTS			
Hausgemachtes Tiramisù			14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren			12.50
Crema Catalana			12.50
Warmer Schokoladenkuchen	(ca. 20 Minuten) 		14.50
mit Vanilleglace			
Coupe Romanoff	 		14.50
marinierte Schweizer Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm			
Affogato al caffè	 		8.00
Vanilleglace und Espresso im Glas			
Coupe Dänemark	 		14.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm			
Glacé von «Kalte Lust»			
mit Bio-Milch von Jersey-Kühen aus Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Pistache, Himbeere (vegan), Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies			
	pro Kübeli mit Rahm	6.50 + 1.50	


RESTAURANT D   Z	
DAMPFZENTRALE	
BERN	
HAUPTSPEISEN	
Ofen geröstete Auberginen	   29.50
Gebackene Kartoffeln, Kurkumacreme, Pinien- und Granatapfelkerne	
Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo	 36.50
Tomaten, Rucola und Olivenöl	
Fregola Sarda mit gerösteten Tomaten und Burrata	 32.50
frittierten Kapern und Oliven	
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel	38.50
in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Peperonata und Bärner Frites	
Rib-Eye Steak	(Irland)200g oder 280g 46.50 / 56.50
Peperonata und cremige Kartoffelgnocchi	
Ossobuco alla Milanese	(CH) 44.50
gebratener Broccoli, Safranrisotto	
Pulled Beef Burger	(CH) 32.50
reifer Greyerzer, Tomate, Randen, spanische Zwiebeln Coleslaw und Bärner Frites	
Vitello Tonnato	  34.50
fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce, Kapern und Frühlingskartoffeln	
Tatar anstelle Cruda	
Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz. Käse und Fleisch, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Gümligen. Das Gemüse kommt von Berno in Kerzers und unser Brot von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain. Süsswasserfische sind in der Regel aus heimischen Gewässern. Salzwasserfische sind, wann immer möglich, MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.	
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.	
glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 	

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


Alle unsere Preise sind in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer


DRINKS	
Bitter di Berna & Calamansi mit Limette	13.50
Aperitivo di Berna Spritz mit Prosecco und Orange	13.50
Amalfino Limoncello, Prosecco, Tonic Water	15.00
Kermi Gin, Cucumis Limonade, Gurke	16.00
Red Ruby	14.50
marinierte Himbeeren mit hausgemachtem Ingwerlikör, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	
Dark & Stormy	16.00
Gosling's Rum, Ginger Beer, Limettensaft	
Bier & Bitter Calamansi ein Panache mit Calamansi statt Citro	7.50

PROSECCO		
Prosecco di Valdobbiadene	 55.00	8.50
La Riva dei Frati Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)		
WEISSWEIN & ROSÉ		
Spiezer Sauvignier Gris 23	 58.50	8.40
Rebbau Spiez Genossenschaft, Bern (12.0% Vol.)		
Johanniter Pinot Gris 23	 66.50	9.40
Martin Hubacher, Johanniterkellerei, Twann, Bern (13.5 % Vol.)		
Petite Arvine «Primus Classicus»23	 57.50	8.20
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
Filarmonia weiss 23	  50.50	7.50
Sauvignon Blanc, Verdejo, Bodega La Purisima, Yecla, Spanien (12.0% Vol.)		
Filarmonia rosé 24	  50.50	7.50
Monastrell, Spanien (11.5 % Vol.)		
Nez Noir rosé 22	  58.00	8.40
Merlot, Syrah, Gamaret, Domaine Rouvinez, Wallis (13.5 % Vol.)		
ROTWEIN		
Humagne Rouge 22	58.50	8.40
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.0 % Vol.)		
Filarmonia 22	  50.50	7.50
Monastrell, Syrah, Merlot, Bodega La Purisima, Yecla, Spanien (14.0% Vol.)		
Valpolicella Ripasso, Fasoli Gino 22	  57.00	8.20
Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Verona, Venetien, Italien (14.5 % Vol.)		
Bolgheri 22	  67.50	9.50
Cab. Franc, Cab. Sauv., Merlot, Sangiovese, Colle Massari, Grattamacco, Toskana (13.5 % Vol.)		

Gutscheine verschenken: → 

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

 Getränkekarte

 Weinkarte