

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 an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	12.50
Tomatensalat aus Berner Rosen mit Burrata kalt gepresstes Olivenöl und Basilikum	18.50/ 27.50
Quinoa-Lattich Salat mit Feta	19.50
Avocado, Kichererbsen, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Dressing	
Gratinerter Ziegenkäse auf Belugalinsensalat	19.50
Brunnenkresse, Gurken Brunoise und Cherrytomaten	
Hummus, Ajvar und Oliventapenade	15.50
mit Lepinja Brot	
Moghrabieh-Salat grosser Couscous aus Weizen mit viel Minze, Granatapfel, Petersilie, Zitronensaft und Joghurtsauce	19.50
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 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 Gruyère 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 Gruyère, Tomate, Ränder, 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 marinierte Himbeeren mit hausgemachtem Ingwerlikör, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	14.50
Dark & Stormy Gosling's Rum, Ginger Beer, Limettensaft	16.00
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 Souvignier 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