

## WIRT - ÜSES BIER













WIRT, Lager, offen, 5.2 Vol. %	3 dl 5.60	5 dl 8.50
WIRT, Märzen, offen, 5.3 Vol. %	3 dl 5.80	5 dl 8.90

Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut  
diverse Biere in der 33cl Flasche, fragen Sie uns

## VORSPEISEN

Maroni - Selleriesuppe mit Trüffelöl  	15.50
Herbstlicher Blattsalat    an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	12.50
Nüsslisalat mit pochierem Ei und Speck an Französischer Sauce und Croûtons	19.50
Randen «Mille feuille»     mit Quinoa und Karottenwürfel	18.50
Butternuss Kürbis Carpaccio mit Gravad Lax   süss-sauer mit Meerrettich-Preiselbeeren Schaum	18.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade    mit Lepinja Brot	15.50

## DESSERTS

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



## RESTAURANT

DIZ




# DAMPFZENTRALE

BERN

## HAUPTSPEISEN

Flat Iron Steak (Irland)  mit Peperonata und cremigen Kürbisgnocchi	46.50
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme Peperonata und Bärner Frites	38.50
Pulled "Planted" Burger  reifer Greyerzer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln Coleslaw & Bärner Frites	32.50

## WILD

Rehschnitzel (Österreich) Calvados-Rahmsauce, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli	45.50
Vegetarischer Wildteller mit grilliertem Steinpilz  Calvados-Rahmsauce, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli	32.50
Hirschpfeffer mit knusprigem Speck (EU) Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli	35.50
Hausgemachter veganer «Braten»  aus Bohnen, Kichererbsen und Nüssen, mit Rotkraut, Maroni und Semmelknödel	32.50
Frische Steinpilzravioli  an Salbeibutter und Belper Knolle	30.50
Unser 3- Gang Schlemmermenu von der Tafel (1 Vorspeise, 1 Hauptspeise und 1 Dessert)	72.50

Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 

## RESTAURANT DAMPFZENTRALE

Marziliistrasse 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
Amalfino Limoncello, Prosecco, Tonic Water	15.00
Kermit Gin, Cucumis Limonade & Gurke	15.00
Red Ruby mit hausmarinierten Himbeeren (mit Ingwerlikör, Gin und Campari), aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	14.50
Dark & Stormy Gosling's Rum, Limettensaft, Ginger Beer	15.00

## PROSECCO

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

## WEISSWEIN & ROSÉ

Johanniter Pinot Gris 22 Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)	66.50	9.50
Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 22 Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)	57.50	8.20
Nez Noir Rosé A.O.C. Valais 22 Merlot, Syrah, Gamaret, Domaine Rouvinez (13.5 % Vol.)	58.00	8.40

## ROTWEIN

Humagne Rouge, A.O.C. 22 Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13 % Vol.)	58.50	8.40
Flor de Crasto 20 Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Quinta de Crasto, Douro, Portugal (14 % Vol.)	48.00	6.90
Filarmonia D.O. 22 Monastrell, Syrah & Merlot, DO Yecla, Spanien (14% Vol.)	52.50	7.50
Valpolicella Ripasso «Fasoli Gino» D.O.C. 19 Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Verona, Venetien, Italien (14.5 % Vol.)	57.00	8.20
Nez Noir A.O.C. Valais 22 Merlot, Syrah, Gamaret, Domaine Rouvinez (13.5 % Vol.)	58.00	8.40

Gutscheine verschenken: →



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



Getränkekarte



Weinkarte