

APEROTURM

zum selber Zusammenstellen

- Eingelegtes Gemüse & Oliven   
- Hummus mit grünen Erbsen   
- Nachos mit Käsesauce & Jalapeños 
- Rauchlachs auf Nori-Reistaler, Wasabi & Ingwer  
- Meatballs & Curry Dip 

pro Etage 07.00
Turm komplett 5 Einheiten 32.50

VORSPEISEN

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing    12.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 22.50


Zusätzlich mit...

- eingelegtem Gemüse    +7.00
- Freiburger Mozzarella & Curry-Nusstapenade   +9.50
- Rauchlachs mit Wasabi & Ingwer   +9.50
- sautierten Pouletbruststreifen   +9.50

Tagessuppe 11.50

Frische Gemüse-Gazpacho (kalte Suppe) 14.50
Rosmarin-Sbrinz-Sablés  

Tagessvorspeise 16.50

Panzanella – Tomaten-Brotsalat & Freiburger Mozzarella 18.50
geröstetes Brot, Gurken, Zwiebeln & Rucola 

Ceviche PASTOR FLOTANTE 21.50
Gotthard Zander, Leche de Tigre,  Tomaten, Chili, Zwiebeln & Koriander  

Rindstatar mild bis pikant gewürzt 70g 130g
Toast und Butter 28.50 34.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky +4.50

«Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend»
- Johann Wolfgang von Goethe -

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über
Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können.



SOMMER-HITS



Kalt aufgeschnittenes Roastbeef 36.50
Kartoffelsalat nach Emmentaler Art & Tartarsauce  

Ä guete Bitz Fleisch oder o vegetarisch...




grillierter Grillkäse Provençale 34.50
gebratene Pouletbrust 35.50
Coca Cola Spare Ribs 36.50
Secreto (geheimes Filet) vom Duroc Schwein 37.50
marinierte Rindshuftwürfel 44.50

Beilagen: neue Bratkartoffeln, Ratatouille-Gemüse
Sauce nach Wahl: Brüggli-Butter, Tsatsiki oder BBQ-Sauce

HAUPTSPEISEN


Tomatenrisotto & alte Belperknolle 32.50
Ofen Brokkoli, dreierlei Cherytomaten  
& geröstete Haselnüsse

Rotes Massaman Curry mit Karotten & Kartoffeln 32.50
Kokosmilch, Erdnüsse, Koriander & Basmatireis   
zusätzlich mit Poulet +5.00

Polenta-Scramble & Erbsencoulis 34.50
Blattspinat, eingelegte Tomaten,   
Datteln & Frühlingzwiebeln

Gebratene Zanderfilets & Gewürz-Beurre-rouge 45.50
Kartoffel-Gnocchi, Gemüse & Rucola 

Gemischte Hackbratete us em Ofen & Sosse 36.50
sänfige Händöpfustock & chli Gmües

Geschmortes Lammragout mit Couscous 42.50
karamellierte Zwiebeln, Rosinen, Koriander, 

RESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Gasstrasse 8 3005 Bern - T 031 311 27 80 - marzilibruecke@taberna.ch
Alle unsere Preise sind in CHF & enthalten 8.1% Mehrwertsteuer.

MENÜ

Marzilibrücke Salat
mit Hausdressing

Frische Gemüse-Gazpacho
Rosmarin-Sbrinz-Sablés

Secreto vom Duroc Schwein & Brügglibutter
neue Bratkartoffeln & Gemüse
oder

Polenta-Scramble & Erbsencoulis
Blattspinat, eingelegte Tomaten, Datteln & Frühlingzwiebeln

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Apfel-Senfkiaviar & Feigen-Nussbrot

ein Süsses nach Wahl

3-Gang 56.00 – mit Käse +5.00

4-Gang 69.00 – mit Käse +5.00

5-Gang 75.00

DESSERTS VORSCHAU

Die kleinen Süssen

Crème brûlée 

Frucht-Mix-Smoothie & saisonales Sorbet   

Schokoladen-Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm 

Kokosnuss Panna cotta & Passionsfrucht  

Cassis-Parfait 

pro Einheit 07.00
Alle Süssen zum Teilen 32.50

Mehr Süsses in unserer Dessertkarte...

Kleine Portion
Glutenfreies Brot

Reduktion -3.50
2.00

GETRÄNKEKARTE



GUTSCHEINE VERSCHENKEN



DEKLARATION

Zander	Schweiz
Lachs	Norwegen
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Rind	Schweiz
Backwaren	Schweiz