



Speisekarte | Die **31te**

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Marzilibrücke. Seit 1872 wird hier, direkt an der Aare, gekocht und gewirtet.

Wir wollen Ihnen abwechslungsreiche, fantasievolle Speisen servieren. Unser Angebot garantiert Ihnen eine frische Zubereitung mit qualitativ hochwertigen Ingredienzien.

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt bei den Produzenten der Region, der Schweiz und dem Alpenraum.



*» Seien Sie bitte nett zu unseren Mitarbeitenden.
Angenehme Arbeitskollegen/innen sind schwerer zu bekommen als unfreundliche Gäste. «*




~ Erscheinung der heutigen Zeit ~



Vorspeise

Apéro-Turm

zum selber Zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven   

Frittierte Champignons & Cumberlandsauce   

Randen-Hummus & geröstete Baumnüsse   

Val d'Arve Tomme Käse & Apfelchutney  

"Ä Schnäfu" Aufschnitt  

pro Etage

07.00

Turm komplett 5 Einheiten

32.50

Herbstlicher Marzilibrücke Salat

an Hausdressing

Nüsslersalat, Blattsalat, Gemüsestreifen & Kresse
Schüssel für Zwei oder als Hauptgang

12.50



22.50

Zusätzlich mit...

Mimosa - Bratspeck & Ei  

+7.00

eingelegtem Gemüse   

+7.00

Val d'Arve Tomme Käse & Apfelchutney  

+8.50

sautierten Pouletbruststreifen  

+9.50

Tagessuppe

11.50

Edle Kürbiscremesuppe (Hokkaido & Butternuss)

Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort &
verfeinert mit Honig und Sauerrahm

14.50



Tagesvorspeise

16.50

Randencarpaccio & Orangen-Kapernvinaigrette

Belper Knolle, Salatblume & geröstete Kerne

18.50



«Rubiger Forelle», heiss geräuchert & Meerrettich

Linsensalat, süss-saure Gurke & Pumpernickel Croûtons

23.50

Rindstatar mild bis pikant gewürzt

Toast und Butter

mit Cognac, Calvados oder Whisky

70g 130g

28.50 34.50

+4.50



Unsere Empfehlung

„Menü Hubertus“

Herbstsalat Mimosa & Hausdressing
Nüsslersalat, Blattsalat, Ei, geröstete Kürbiskerne

Edle Kürbissuppe (Hokkaido & Butternuss)
Der Kürbis wird zwei Stunden im Ofen geschmort
und verfeinert mit Honig und Sauerrahm

Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce
Butterspätzli & Wildgarnitur

oder

Kürbis-Safranrisotto & Randen-Bretzeli
Sbrinz, Rosenkohl, Rahm & Eierschwämme







Dreierlei Käse von der Berner Molkerei
Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

Ein Süßes nach Wahl

3-Gang 69.00 / vegetarisch 62.00 – mit Käse +5.00
4-Gang 79.00 / vegetarisch 72.00 – mit Käse +5.00
5-Gang 89.00 / vegetarisch 82.00



Hauptgang

Wild auf Wild?	
Wildschweinbratwurst & Suuser-Zwiebelsauce Butterspätzli & Wildgarnitur	32.50
Geschmorte Gempfeffer Butterspätzli, Speck & Wildgarnitur	39.50
Rosa gebratene Rehschnitzel & Cognacrahmsauce Butterspätzli & Wildgarnitur	46.50
Gefüllter Randen aus dem Ofen & Federkohl Orangensauce, Reis & Herbsttrompete	36.50   
Kürbis-Safranrisotto & Randen-Bretzeli Sbrinz, Rosenkohl, Rahm & Eierschwämme	32.50  
Äpler-Ravioli (Vollkornteig) & Röstzwiebeln Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck	36.50  +3.50
Rubiger Forellenbraten & Champignons-Sauce Salzkartoffeln, Rahmspinat & Herbsttrompete	44.50
Kalbs-Leberli nach Art des Chefs & Gemüse-Spätzli Gartenkräuter, Knoblauch, Marsala & Gemüse	38.50
Marzili-Klassiker Gmischte Hackbrateteus em Ofen & Sosse sänfige Härtdöpfustock & chli Gmües	36.50

Information

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.
Wir kochen frisch – es kann vorkommen, dass ein Produkt ausgeht.



Dessert

Die kleinen Süßen

Vermicelle-Törtchen

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ✕

Baileys Mousse mit Schokobiskuit

Frangelico-Haselnussparfait & Karamell ✕

Frucht-Mix-Smoothie & saisonales Sorbet 🌱 ✕ 🌊

pro Einheit 07.00
Alle Kleinen zum Teilen 32.50

Schokoladenkuchen „Nemesis“ ✕ 14.50
& Doppelrahm

Coupe Nesselrode ✕ 14.50
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm

Coupe Eiskaffee ✕ 14.50
Zwei Kugeln Mokka- und Espresso
und Schlagrahm

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei 14.50
Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot



Glacen & Sorbets

Aus 100% Bio Jersey Kuhmilch & nur den besten Zutaten.

Glacen

Beschwipste Irin (Baileys), Haselnuss, Mokka,
Sauerkirsche mit Schokolade, echte Vanille

Sorbets 🌱 🌊

Birne, Zwetschge

Pro Kugel 05.50
Schlagrahm 02.00
Mit Schuss 04.50

Kalorien am Abend?

...lange haben wir gemeint, Kalorien nach 18h seien ungesund...

nach vielen Jahren in der Gastronomie haben wir jetzt herausgefunden: Kalorien wissen gar nicht, wie spät es ist!



Deklaration & Einkauf

Lieferanten

Metzgerei Simperl, Gümliigen

„Alle Tiere, die wir in der Metzgerei verarbeiten, stammen von Bauern aus der Region. Über 80% unserer Fleischwaren stammen aus dem Kanton Bern.“

Berno AG Früchte und Gemüse, Kerzers

Ein Familienbetrieb aus dem Seeland mit Nähe zu seinen Produzenten.

Gasser Gourmet, Schwarzenburg

Seit 1978 ist Gasser Gourmet ein eigenständiges Familienunternehmen.

Schütz & Co. Berner Molkerei, Bern

Älteste Privatmolkerei der Stadt Bern - seit 1894. Sie versorgen uns mit herrlichen Naturprodukten frisch vom Hof, wie zum Beispiel Milch & Biokäse

Bäckerei Fürst, Marzili

Die Berner Bäckerei existiert seit 1950.

Herkunfts-Deklaration

Fisch	Rubigen Fischzucht, Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwein	Kanton Bern
Wildschweinbratwurst	Jäger Konrad, Courlevon, Schweiz
Kalb	Schweiz
Wild	Österreich
Rind	Schweiz
Backwaren	Schweiz

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

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

Das Restaurant Marzili Team wünscht „ä Guete“

Barbara & Thomas

Mike, Chrigu, Heidi, Kerli, Belinda,

Silvia, Thomas, Nene, Adrienne, Laurin, Nathan

Lernender Koch EFZ Balduin

& weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

