

## WIRT: ÜSES BIER

Naturtrübes Bier von den Wirten der Restaurants Dampfzentrale, Rosengarten und Serini, für Sie von unserem Braumeister in der Berner Lohnbrauerei gebraut.

**WIRT, Flasche, Lager, 5.2 Vol. % 3.3 dl 6.50 5 dl 8.50**

## VORSPEISEN

<b>Hummer-Paprika Bisque mit Riesencrevette</b>	<b>16.50</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Honig-Limetten-Dressing	<b>10.50</b>
<b>Nüsslisalat mit pochiertem Ei</b> Knoblauchcroûtons und Honig-Balsamicodressing	<b>14.50</b>
<b>mit Speck</b>	<b>+3.50</b>
<b>Gravad Lax auf Randencarpaccio</b>	<b>18.50</b>
mit Portulak und Quitten-Meerrettichgelée,	
<b>Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat</b>	<b>16.50</b>
mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	
<b>Calamari und Pulpo Carpaccio</b>	<b>19.50</b>
mit gerösteter Peperoni-Essenz, Bohnen und Olivenöl	
<b>Hummus, Ajvar und Oliventapenade</b>	<b>14.50</b>
mit serbischem Brot	

## DESSERTS

<b>Tiramisù</b>	<b>12.50</b>
<b>Crema Catalana</b>	<b>12.50</b>
<b>Panna Cotta mit Waldbeeren coulis</b>	<b>11.50</b>
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> (ca. 20 Minuten)	<b>14.50</b>
mit Vanilleglace	
<b>Karamellierte Feigen</b>	<b>13.50</b>
mit Sauerrahm und Mandeln	
<b>Wiener Kaffee</b>	<b>10.50</b>
mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso	
<b>Coupe Dänemark</b>	<b>12.50</b>
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
<b>Glacé von «Kalte Lust»</b> aus Olten <b>pro Kugel</b>	<b>4.50</b>
aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil	
Wochen-Angebot <b>mit Rahm</b>	<b>+ 1.50</b>

## RESTAURANT

D|Z

# DAMPFZENTRALE

BERN

## HAUPTSPEISEN

<b>Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo</b>	<b>31.50</b>
Tomaten, Rucola und Olivenöl	
<b>Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf</b>	<b>29.50</b>
mit Aprikosen und Süsskartoffeln	
<b>Veganer Raviolo</b> auf Kürbisspiegel	<b>29.50</b>
Gefüllt mit Birnen, Rosenkohl, Randen und Schwarzwurzeln	
<b>Cordon bleu vom Pouletschenkel</b>	<b>31.50</b>
Gefüllt mit Taleggio & Chorizo dazu Bärner Frites und Ratatouille	
<b>Bern Burger mit reifem Greyerzer überbacken,</b>	<b>31.50</b>
gerösteten Zwiebeln, Kopfsalat, Randenscheiben, Chili-BBQ und Bärner Frites	
<b>Lammrack in der Kräuterkruste aus dem Ofen</b>	<b>46.50</b>
Mit zweierlei Kartoffeln, kandiertem Knoblauch und Balsamico-Jus	
<b>Flat Iron «Stroganoff» vom Rind</b>	<b>38.50</b>
Mit Pastinaken-Kartoffelmousse und Mangold	

**Unser 3- Gang Schlemmermenu von der Tafel** **65.50**  
(1 Vorspeise, 1 Hauptspeise und 1 Dessert)

Herkunftsbezeichnung: wenn nicht anders deklariert kommt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

**Glutenfrei** **Vegetarisch** **Vegan** **Laktosefrei**  
Gerne informiert Sie unser Service Personal über weitere Allergene.

**RESTAURANT DAMPFZENTRALE**

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

ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF UND BEINHALTEN 7.7% MEHRWERTSTEUER.

## DRINKS

<b>Hot n' Spicy</b> Gosling's Rum, Ingwer-Zitronen-Sirup, Süsmost warm oder kalt geniessbar	<b>15.00</b>
<b>Amalfino</b> Limoncello, Prosecco, Tonic Water	<b>15.00</b>
<b>Kermit</b> Cucumis Limonade, Gurke, Gin	<b>15.00</b>
<b>Dark &amp; Stormy</b> Gosling's Rum, Limettensaft und Ginger Beer	<b>15.00</b>

## PROSECCO UND CHAMPAGNER

<b>Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati</b>	<b>55.00</b>	<b>8.50</b>
Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)		
<b>Champagner Louis Roederer Brut Premier</b>	<b>95.00</b>	
Reims, Champagne, Frankreich (12.0 % Vol.)	<b>3.75 dl</b>	<b>49.50</b>

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus »</b>	<b>19</b>	<b>49.50</b>	<b>7.20</b>
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)			
<b>La Trémaille, A.O.C. 18</b>		<b>64.50</b>	<b>9.20</b>
Chardonnay, Petite Arvine, Rouvinez, Wallis (13.5 % Vol.)	<b>3.75 dl</b>	<b>35.00</b>	(2016)
<b>Bergerie L'Hortus, Val de Montferrand 19</b>		<b>49.50</b>	<b>7.20</b>
Chardonnay, Chenin blanc, Picpoul, Muscat und Mauzac, Valflunes, Coteaux Du Languedoc (13.5 % Vol.)			

## ROTWEIN OFFEN

<b>Baiocco 19</b> Merlot del Ticino DOC, Guido Brivio (12.8% Vol.)	<b>54.00</b>	<b>7.80</b>
<b>Monte da Peceguina 18</b>	<b>52.00</b>	<b>7.70</b>
Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)		
<b>Vi de Porrera 16</b>	<b>66.50</b>	<b>9.50</b>
Cariñena, Garnacha, Cims De Porrera, S.L. Priorat, Katalonien (14.5% Vol.)		
<b>Valpolicella Ripasso «Semonte Alto» 17</b>	<b>56.50</b>	<b>8.10</b>
Rondinella, Molina, Corvina, Venturini, Valpolicella Ripasso, Verona, Venetien (14.5% Vol.)		

Einzelinkasso ab 10 Personen ist nicht möglich.  
Besten Dank für Ihr Verständnis.

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

Getränkete Karte



Weinkarte



WLAN: tabernaguest  
PW: dzeM2016