

WIRT, ÜSES BIER

Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut

WIRT, Lager, offen, 5.2 Vol. % **3.0 dl 5.60** **5.0 dl 8.50**
WIRT, Märzen, offen, 5.3 Vol. % **3.0 dl 5.90** **5.0 dl 9.00**
 diverse Biere in der 33cl Flasche, fragen Sie unser Servicepersonal

VORSPEISEN

Rote Linsen- und Kokossuppe    	15.50
mit Tomaten, gerösteten Kokosraspeln und Koriander	
Saisonaler Blattsalat  	12.50
mit Honig-Limetten-Dressing	
Nüsslisalat mit französischer Sauce und Croutons  	13.50
mit pochiertem Ei oder Speck   + 3.50 / + 5.00	
mit pochiertem Ei und Speck  + 6.50	
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat  	17.50
mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	
Randen «Mille feuille»    	18.50
mit Quinoa und Kürbis	
Tataki-Lachs 	20.50
Rosa grillierter Lachs im Sesammantel auf Brunnenkresse und Portulaksalat mit Wasabi-Sauerrahmsauce	
Hummus, Ajvar und Oliventapenade   	15.50
mit serbischem Brot	

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù 	12.50
mit eingemachten Waldbeeren	
Panna Cotta  	12.50
mit eingemachten Waldbeeren	
Rhabarber Crumble 	14.50
mit Zimt und Vanilleglace	
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) 	14.50
mit Vanilleglace	
Wiener Kaffee 	10.50
Vanilleglace, Rahm und Espresso	
Coupe Dänemark  	12.50
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
Glacé von «Kalte Lust» aus Olten aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Himbeere (vegan), Haselnuss, Schokolade, Kaffee, Cookies	
pro Kübeli mit Rahm	6.50 + 1.50

RESTAURANT

D|Z

DAMPFZENTRALE

BERN

HAUPTSPEISEN

Tahini mariniertes, gebackener Blumenkohl  	29.50
auf Pfälzerkarotten-Mash und Sour Cream	
Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf	29.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln  	
Randenrisotto mit Geisskäse  	29.50
und Haselnuss Gremolata	
Frische Bärlauchravioli 	34.50
mit Salbeibutter, Morcheln und Belper Knolle	
Pulled «Planted» Burger 	32.50
reifer Greyerzer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln Coleslaw und Bärner Frites	
Duett vom Schwein mit Filet und Bäckli	39.50
geschmort im Berner Baltic Porter Bier mit Pfälzerkarotten und Kartoffelstock =>dazu empfehlen wir unser Baltic Porter Bier 3.3 dl	
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel	36.50
in Kürbiskernpanade gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme dazu Ratatouille und Bärner Frites	
Flat Iron Steak (Irland)	45.50
mit Ratatouille und cremigen Kartoffelgnocchi	
Short-Ribs vom Rind (48 Std. Niedertemperatur gegart)	43.50
Bärlauch-Kartoffelmash mit Ingwer-Chilijus und grillierten Frühlingzwiebeln	

Wenn nicht anders deklariert kommt unser Fleisch aus der Schweiz.

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 

RESTAURANT DAMPFZENTRALE

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

ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF UND BEINHALTEN 8.1% MEHRWERTSTEUER.

DRINKS

Select Spritz der Originalspritz aus Venedig, Select, Prosecco, Mineral	12.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral, Orange	12.50
Kermit Gin, Cucumis Limonade, Gurke	15.00
Red Ruby marinierte Himbeeren mit hausgemachtem Ingwerlikör, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	14.50
Dark & Stormy Gosling's Rum, Limettensaft und Ginger Beer	15.00

PROSECCO

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

WEISSWEIN & ROSÉ

Pinot Grigio D.O.C., 22	53.50	7.70
Cantina San Michele, Appiano, Südtirol (13.5 % Vol.)		
Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 22	57.50	8.20
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
Grand Ardèche Chardonnay 21	54.00	7.80
Louis Latour, Bourgogne (13 % Vol.)		
Frauenkopf Oeil-de-Perdrix, A.O.C. 22	58.50	8.40
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann, Bern (12.5 % Vol.)		

ROTWEIN

Humagne Rouge, A.O.C. 21	58.50	8.40
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13 % Vol.)		
Kracher Zweigelt 18	61.00	8.70
Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich (13.5 % Vol.)		
Filarmonia D.O. 22	52.50	7.50
Monastrell, Syrah & Merlot, DO Yecla, Spanien (14 % Vol.)		
Valpolicella Ripasso «Fasoli Gino» D.O.C. 19	57.00	8.20
Corvina, Corvinese Veronese, Rondinella, Verona, Venetien, Italien (14.5 % Vol.)		
Tradition le Grand Montmirail, Gigondas 21	69.00	9.80
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Domaine Brusset, Côtes du Rhône, Frankreich (14.00 % Vol.)		



Gutscheine verschenken: →

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



Getränkemenu



Weinmenu