

WIRT - ÜSES BIER

WIRT Lager, offen, 5.1 Vol. %	3 dl 5.60	5 dl 8.80
WIRT Märzen, offen, 5.3 Vol. %	3 dl 5.90	5 dl 9.00

Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut
Für unsere Biere in Flaschen beraten wir Sie gerne.

VORSPEISEN

Edamame spicy oder nature   	7.00
Frühlingszwiebel супе   mit Gartenerbsen und Bärlauch Crème Fraîche	15.50
Saisonaler Blattsalat    an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	12.50
Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat   an Orangen-Aioli-Dressing	18.50
	mit Gravad Lax +7.00
Quinoa-Lattich Salat mit Feta   Avocado, Kichererbsen, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Dressing	19.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Belugalinsensalat   Brunnenkresse, Gurken Brunoise und Cherrytomaten	19.50
Carne Cruda 75g (Tartar vom Kalb) mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebeln und Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust	24.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade    mit Lepinja Brot	15.50

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù 	14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren 	12.50
Crema Catalana 	12.50
Apfel-Rhabarber Crumble   mit Vanilleglace	14.50
Coupe Romanoff   marinierte Schweizer Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	14.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten)  mit Vanilleglace	14.50
Affogato al caffè   Vanilleglace und Espresso im Glas	8.00
Coupe Dänemark   Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	14.50
Glacé von «Kalte Lust» mit Bio-Milch von Jersey-Kühen aus Madiswil diverse Sorten	6.50
	pro Kübeli mit Rahm + 1.50

RESTAURANT

D|Z

DAMPFZENTRALE

BERN

HAUPTSPEISEN

Ofen geröstete Auberginen    Kurkumacreme, Pinienkerne und Granatapfelkerne	29.50
Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo  Tomaten, Rucola und Olivenöl	36.50
Fregola Sarda mit gerösteten Tomaten und Burrata  frittierten Kapern und Oliven	32.50
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Peperonata und Bärner Frites	38.50
Rib-Eye Steak 200g oder 280g mit grünem Spargel und cremigen Kartoffelgnocchi	46.50 / 56.50
Ossobuco alla Milanese gebratener Broccoli, Safranrisotto	44.50
Pulled "Planted" Burger  reifer Greyerzer, Tomate, Randen, spanische Zwiebeln Coleslaw und Bärner Frites	32.50
Carne Cruda 130g (Tartar vom Kalb) mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebeln, Kräutersalat und Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust 2 cl Schnaps nach Wahl	36.50 + 4.50

Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.
Käse und Fleisch, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Gümligen.
Das Gemüse kommt von Berno in Kerzers und unser Brot von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain.
Süßwasserfische sind in der Regel aus heimischen Gewässern. Salzwasserfische sind, wann immer möglich, MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.

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

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
Aperitivo di Berna Spritz mit Prosecco und Orange	13.50
Amalfino Limoncello, Prosecco, Tonic Water	15.00
Kermit Gin, Cucumis Limonade, Gurke	16.00
Red Ruby marinierte Himbeeren mit hausgemachtem Ingwerlikör, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	14.50
Dark & Stormy Gosling's Rum, Ginger Beer, Limettensaft	16.00

PROSECCO

Prosecco di Valdobbiadene  La Riva dei Frati Cornuda, Treviso, Italien [11.5 % Vol.]	55.00	8.50
--	-------	------

WEISSWEIN & ROSÉ

Spiezer Sauvignier Gris 22  Rebbau Spiez Genossenschaft, Bern [12.0% Vol.]	58.50	8.40
Pinot Gris 23 Martin Hubacher, Johanniterkellerei, Twann, Bern [13.5 % Vol.]	66.50	9.40
Petite Arvine «Primus Classicus» 23  Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis [13.5 % Vol.]	57.50	8.20
Filarmonia 22   Sauvignon Blanc, Verdejo, Bodega La Purisima, Yecla, Spanien [12.0% Vol.]	51.50	7.40
Filarmonia 23 Rosé   (erst ab 15. Mai erhältlich) Merlot, Monastrell, Syrah, Bodega La Purisima, Yecla, Spanien [12.0% Vol.]	51.50	7.40
Nez Noir Rosé 22   Merlot, Syrah, Gamaret, Domaine Rouvinez, Wallis [13.5 % Vol.]	58.00	8.40

ROTWEIN

Humagne Rouge 22 Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis [13.0 % Vol.]	58.50	8.40
Filarmonia 22   Monastrell, Syrah, Merlot, Bodega La Purisima, Yecla, Spanien [14.0% Vol.]	52.50	7.50
Valpolicella Ripasso, Fasoli Gino 19   Corvina, Corvinese Veronese, Rondinella, Verona, Venetien, Italien [14.5 % Vol.]	57.00	8.20
Bolgheri 22   Cab. Franc, Cab. Sauv., Merlot, Sangiovese, Colle Massari, Grattamacco, Toskana [13.5 % Vol.]	67.50	9.50

Gutscheine verschenken: →



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



Getränkekarte



Weinkarte