









## WIRT: ÜSES BIER

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 5.70 5.0 dl 8.90  
 Alle Biere sind von unserer Berner Lohnbrauerei.ch

## VORSPEISEN

<b>Rote Linsen- und Kokossuppe</b>   	15.50
mit Tomaten, gerösteten Kokosraspeln und Koriander	
<b>Saisonaler Blattsalat</b> an Honig-Limetten-Dressing   	10.50
<b>Nüsslisalat</b> mit französischer Sauce und Croutons  	13.50
mit pochiertem Ei oder Speck  	+ 3.50
mit pochiertem Ei und Speck 	+ 5.50
<b>Gravad Lax auf Randencarpaccio</b>  	18.50
mit Portulak und Quitten-Meerrettichgelée	
<b>Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat</b>   	17.50
mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	
<b>Gebackener Blumenkohl auf cremiger Labneh</b>	17.50
Libanesischer Frischkäse mit nussigem Dukkah  	
<b>Hummus, Ajvar und Oliventapenade</b>  	15.50
mit serbischem Brot	

## DESSERTS

<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> 	12.50
<b>Quitten Crème Brûlée</b>  	12.50
<b>Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis</b>  	11.50
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> (ca. 20 Minuten) 	14.50
mit Vanilleglace	
<b>Wiener Kaffee</b> 	10.50
Vanilleglace, Rahm und Espresso	
<b>Coupe Dänemark</b>  	12.50
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
<b>Glacé von «Kalte Lust»</b> aus Olten <b>pro Kugel</b>	4.50
aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil	
<b>mit Rahm</b>	+ 1.50

RESTAURANT

DIZ

# DAMPFZENTRALE

BERN

## HAUPTSPEISEN

<b>Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo</b>	33.50
Tomaten, Rucola und Olivenöl 	
<b>Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf</b>	29.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln  	
<b>Frische Steinpilzravioli</b> 	30.50
an Salbeibutter und Belper Knolle	
<b>Mike's Shakshuka mit Ei und Knoblauchbaguette</b> 	32.50
mit Tomaten, Peperoni, Auberginen, Kichererbsen, Feta und orientalischen Gewürzen	
<b>Cordon bleu vom Pouletschenkel</b>	35.50
gefüllt mit Taleggio & Chorizo dazu Bärner Frites und Ratatouille	
<b>Lammhaxe aus dem Ofen</b> (Irland)  	38.50
auf weissen Bohnen und Lauchstroh	
<b>Beyond Burger</b> (vegi), <b>Bärner Frites &amp; Coleslaw</b> 	32.50
reifer Greyerzer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln	
<b>Grilliertes Petit Tender vom Rind</b> 	45.50
Trüffelkartoffelstock und Röstgemüse aus Karotten, Randen und Sellerie	
<b>Unser 3- Gang Schlemmermenu von der Tafel</b>	67.50
(1 Vorspeise, 1 Hauptspeise und 1 Dessert)	

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 7.7% MEHRWERTSTEUER.

## DRINKS

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

## PROSECCO UND ROSÉ

<b>Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati</b>	55.00	8.50
Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)		
<b>Monte da Peceguina Rosé 21</b>	53.50	7.70
Aragonez, Touriga Nacional, Alentejano (14.0% Vol.)		

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 21</b>	53.50	7.70
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
<b>La Trémaille, A.O.C. 19</b>	64.50	9.20
Chardonnay, Petite Arvine Rouvinez, Wallis (13.5 % Vol.)		
	3.75 dl (2016)	35.00
<b>Verdelho Esporão 20</b>	46.50	6.70
Esporão, V.R. Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)		

## ROTWEIN OFFEN

<b>Les Cousins DOC 20</b>	57.50	8.20
Cabernet Sauvignon, Carignan (14.7% Vol.)		
<b>Flor de Crasto 20</b>	46.50	6.70
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Quinta de Crasto, Douro, Portugal (14% Vol.)		
<b>Jeninser Pinot Noir AOC 20</b>	59.50	8.50
Georg Schlegel, Weingut zur alten Post, Jenins Graubünden (13.2% Vol.)		
<b>Monte da Peceguina 19</b>	53.50	7.70
Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)		

Ab 10 Personen nur Gesamtrechnung möglich.  
Besten Dank für Ihr Verständnis.

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

Getränkete Karte



wlan: tabernaguest  
pw: dzeM2016

Weinkarte

