







WIRT: ÜSES BIER

WIRT, Lager, offen, 5.2 Vol. % 3.0 dl 5.60 5 dl 8.50
 WIRT, Märzen, offen, 5.3 Vol. % 3.0 dl 5.70 5 dl 8.90
 Unser Selbstgebrautes. Auch in diversen Flaschen erhältlich.

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit französischer Sauce und Croutons 	13.50
+ pochiertem Ei oder Speck  +	3.50
+ mit pochiertem Ei und Speck  +	5.00
Saisonaler Blattsalat	10.50
mit Honig-Limetten-Dressing  	
Gebackener Blumenkohl auf cremiger Labneh	17.50
Libanesischer Frischkäse mit nussigem Dukkah 	
Butternut-Kürbissuppe	15.50
Mascarpone mit Kürbiskernöl, und Nussgranola 	
Längsgeschnittene Knochenmarkstangen (15 Min.)	18.50
mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot, Kapern-Petersilien-Schalotten 	
Pilz-Panna Cotta auf Randencarpaccio	19.50
mit sautierten Waldpilzen 	
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat 	17.50
mit Apfelchutney und Baumnuss-Vinaigrette	
Hummus, Ajvar und Oliventapenade 	14.50
mit serbischem Brot	

DESSERTS

Tiramisù 	12.50
Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis 	11.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) 	14.50
mit Vanilleglace	
Coupe „Nesselrode“	14.50
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm 	12.50
Wiener Kaffee 	11.50
mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso	
Coupe Dänemark 	12.50
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
Glacé von «Kalte Lust» aus Olten pro Becher	6.50
Mango, Pistazie, Joghurt, Schokolade, Kaffee & Himbeere mit Rahm	+ 1.50

RESTAURANT

D|Z

DAMPFZENTRALE

BERN

HAUPTSPEISEN

Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf	29.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln  	
Mike's Shakshuka mit Ei und Knoblauchbaguette 	32.50
Tomaten, Peperoni, Auberginen, Kichererbsen, Feta und orient. Gewürze	
Frische Steinpilzravioli (CH)	30.50
an Salbeibutter und Belper Knolle 	
Beyond Burger (vegi), Bärner Frites & Coleslaw 	32.50
Reifer Greyerzer, Tomate, Gewürzgurke und spanische Zwiebeln	
Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo	35.50
Tomaten, Rucola, Olivenöl und Chili 	
Kotelette vom Napfschwein 	39.50
Mascarponerisotto und Ratatouille	
Lammrack (Australien) mit Kräuterkruste 	46.50
An kandierter Knoblauchsauce mit Pastinakenpüree	
Cordon bleu vom Pouletschenkel	35.50
Gefüllt mit Taleggio & Chorizo dazu Bärner Frites und Ratatouille	

Tagespezialitäten aus dem Smoker

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

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

Red Ruby marinierte Himbeeren mit Ingwerer, Gin und Campari aufgefällt mit Prosecco und Mineral	14.50
Dark & Stormy Ginger Beer, Gosling, Angostura	15.00
Amalfino Limoncello, Prosecco, Tonic Water	15.00
Kermit Cucumis Limonade, Gurke, Gin	15.00

PROSECCO UND ROSÉ

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

WEISSWEIN OFFEN

Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 20	53.50	7.70
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
La Trémaille, A.O.C. 18 Chardonnay, Petite Arvine	64.50	9.20
Rouvinez, Wallis (13.5 % Vol.) /	3.75 dl(2016)	35.00
Verdelho Esporão 20	46.50	6.70
Esporão, V.R. Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)		

ROTWEIN OFFEN

Les Cousins DOC 20		
Cabernet Sauvignon, Carignan (14.7% Vol.)	57.50	8.20
Flor de Crasto 20	46.50	6.70
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Quinta de Crasto, Douro, Portugal (14% Vol.)		
Johanniter Pinot Noir 20	58.50	8.30
Martin Hubacher, Johannerkellerei, Twann, Bern (13.2% Vol.)		
Monte da Peceguina 18	53.50	7.70
Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)		

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

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:
 Getränkekarte Weinkarte



WLAN: tabernaguest
 PW: dzeM2016