

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
WIRT, Weissbier, offen, 5.3 Vol. %	3.0 dl 5.80	5 dl 8.90

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat mit Honig-Limetten-Dressing   	10.50
Tomatensalat aus Berner Rosen  	17.50/27.50
Burrata Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	
Gebratener Blumenkohl auf cremiger Labneh   	17.50
Libanesischer Frischkäse mit nussigem Dukkah	
Karotten-Dattelsalat mit Feta  	18.50/28.50
Mit Limetten-Dressing und frischem Koriander	
Lattichsalat mit Quinoa, Avocado, Kichererbsen, Feta, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Sauce  	18.50/28.50
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat  	17.50/27.50
Mit Apfelchutney und Baumnußvinaigrette	
Hummus, Ajvar und Oliventapenade  	14.50

DESSERTS

Tiramisù 	12.50
Crema Catalana  	12.50
Panna Cotta mit Waldbeeren coulis  	11.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) 	14.50
Mit Vanilleglace	
Coupe Romanoff  	14.50
Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren	
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. Kräutern
Cordon bleu vom Pouletschenkel 35.50 Gefüllt mit Taleggio & Chorizo dazu Bärner Frites und Ratatouille
Vitello Tonnato   33.50 An Thonsauce, Kapern und Frühlingkartoffeln
Hausgemachte Rinds-Ricotta-Polpetti   31.50 mit pikanter Tomatensauce frischem Basilikum und Hörnli
Beyond Burger mit Coleslaw (vegetarisch)    32.50 Reifer Greyerzer, Tomate, Gewürzgurke und spanische Zwiebeln
Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo 33.50 Tomaten, Rucola und Olivenöl, Chili 
Kotelette vom Napfschwein  39.50 Mascarponerisotto 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 aufgefüllt 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 20 53.50 7.70 Aragonez, Touriga Nacional, Alentejano (14.0% Vol.)

WEISSWEIN OFFEN

Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 19 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
Roero Arneis, Serra Lupini DOCG 20 54.50 7.80 Roero Arneis, Piemont (13.5% Vol.)

ROTWEIN OFFEN

Les Cousins DOC 20 57.50 8.20 Cabernet Sauvignon, Carignan (14.7% Vol.)
Flor de Crasto 18/19 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.)
Valpolicella Ripasso "Semonte Alto" 17 57.50 8.20 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