

## 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 5.80**    **5.0 dl 8.90**  
 diverse Biere in der 33cl Flasche, fragen Sie unser Servicepersonal

## VORSPEISEN

<b>Butternuss-Kürbissuppe</b>  	<b>15.50</b>
mit Amaretto Schaum	
<b>Saisonaler Blattsalat</b>   	<b>10.50</b>
mit Honig-Limetten-Dressing	
<b>Nüsslisalat</b> mit französischer Sauce und Crôutons  	<b>13.50</b>
mit pochiertem Ei <b>oder</b> Speck  	<b>+ 3.50 / + 5.00</b>
mit pochiertem Ei <b>und</b> Speck 	<b>+ 6.50</b>
<b>Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat</b>  	<b>17.50</b>
mit Apfelchutney und Baumnußvinaigrette	
<b>Randen «Mille feuille»</b>    	<b>18.50</b>
mit Quinoa und Kürbis	
<b>Karottentartar mit Nori Algen</b>    	<b>18.50</b>
Tomaten, Kapern, Meerrettichschaum und Chicorée	
<b>Hummus, Ajvar und Oliventapenade</b>   	<b>15.50</b>
mit serbischem Brot	

## DESSERTS

<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> 	<b>12.50</b>
<b>Panna Cotta</b>  	<b>13.50</b>
mit eingemachten Waldbeeren	
<b>Coupe „Nesselrode“</b>  	<b>14.50</b>
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> (ca. 20 Minuten) 	<b>14.50</b>
mit Vanilleglace	
<b>Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm</b>  	<b>12.50</b>
<b>Wiener Kaffee</b> 	<b>10.50</b>
Vanilleglace, Rahm und Espresso	
<b>Coupe Dänemark</b>  	<b>12.50</b>
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
<b>Glacé von «Kalte Lust»</b> aus Olten aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Himbeere (vegan), Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies	<b>6.50</b>
<b>pro Kübeli mit Rahm</b>	<b>+ 1.50</b>

RESTAURANT

DIZ

# DAMPFZENTRALE

BERN

## HAUPTSPEISEN

<b>Tahini mariniertes, gebackener Blumenkohl</b>  	<b>29.50</b>
auf Pfälzerkarotten-Mash und Sour Cream	
<b>Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf</b>	<b>29.50</b>
mit Aprikosen und Süsskartoffeln   	
<b>Randenrisotto mit Geisskäse</b>  	<b>29.50</b>
und Haselnuss Gremolata	
<b>Frische Steinpilzravioli</b> 	<b>32.50</b>
an Salbeibutter mit Belper Knolle und Steinpilzen	
<b>Pulled «Planted» Burger</b> 	<b>32.50</b>
reifer Greizer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln Coleslaw und Bärner Frites	
<b>Duett vom Schwein mit Filet und Bäckli</b> 	<b>39.50</b>
geschmort im Baltic Porter Bier mit Pfälzerkarotten und Kartoffelstock =>dazu empfehlen wir unser Baltic Porter Bier 3.3 dl	<b>8.00</b>
<b>«Cordon bleu» vom Pouletschenkel</b>	<b>36.50</b>
in Kürbiskernpanade gefüllt mit reifem Greizer und Emmentaler Rauchhamme dazu Ratatouille und Bärner Frites	
<b>Flat Iron Steak</b> (Irland)	<b>45.50</b>
mit Peperonata und cremigen Kartoffelgnocchi	
<b>Unser 3- Gang Schlemmermenu von der Tafel</b>	<b>72.50</b>
(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 8.1% MEHRWERTSTEUER.

## DRINKS

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

## PROSECCO

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

## WEISSWEIN

<b>Pinot Gris AOC, 22</b>	<b>66.50</b>	<b>9.30</b>
Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		
<b>Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 22</b>	<b>57.50</b>	<b>8.20</b>
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
<b>Roero Arneis, Serra Lupini DOCG 22</b>	<b>54.50</b>	<b>7.80</b>
Angelo Negro, Roero Arneis, Piemont (13.5% Vol.)		
<b>Flor de Crasto Branco, 21</b>	<b>46.50</b>	<b>7.00</b>
Quinto do Crasto, Douro, Portugal (14.0 % Vol.)		

## ROTWEIN

<b>Jeninser Pinot Noir</b>	<b>61.00</b>	<b>8.70</b>
Georg Schlegel, Weingut zur alten Post, Jenins (13.2% Vol.)		
<b>Les Cousins DOC 20/21</b>	<b>57.50</b>	<b>8.20</b>
Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot, Syrah, Grenache, Marc & Adrià, Priorat (14.7% Vol.)		
<b>Filarmonia D.O. 22</b>	<b>52.50</b>	<b>7.50</b>
Monastrell, Syrah & Merlot DO Yecla (14% Vol.)		
<b>La Purissima Premium D.O. 20</b>	<b>53.50</b>	<b>7.60</b>
Monastrell, Garnacha, DO Yecla (14.0% Vol.)		
<b>Flor de Crasto 20</b>	<b>46.50</b>	<b>7.00</b>
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Quinta de Crasto, Douro, Portugal (14% Vol.)		

Gutscheine verschenken: →



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



Getränk Karte



Weinkarte