




















VORSPEISEN & SNACKS

*Cremige Pastinaken-Birnensuppe mit Chili	 	14.50
*Hummus, Ajwar und Oliventapenade		14.50
dazu serbisches Brot	 	
*Saisonaler Blattsalat mit Honig-Limetten-Dressing	  	10.50
Gerösteter Blumenkohl-Salat	 	15.50
Baumnüsse und Pesto Rosso		
Entenleberterrine		20.50
Ofenfrisches Brîche, Feigen-Chutney und Fleur de Sel		
Randentartar aus dem Smoker	 	17.50
Eingelegter Rettich und Burrata		
*Nüsslisalat mit französischer Sauce und Croutons	 	12.50
+ pochiertem Ei oder Speck	  + 3.00	
mit pochiertem Ei und Speck	  + 5.00	
*Bärner Frites im Korb	  	14.00
mit Kräutermayonnaise oder Ketchup, Sauce Supplement		+ 2.50
*Flammkuchen klassisch		20.50
Sauerrahm, Speck (CH), Schalotten und Schnittlauch		
*Flammkuchen Herbst		20.50
Sauerrahm, Pilze, Geisskäse und Feigen		

*DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù		12.50
Quitten Crème Brûlée	 	12.50
Warmer Schokoladenkuchen	 (ca. 20 Minuten)	14.50
Mit Vanilleglace von Kalte Lust		
Coupe Dänemark		12.50
Vanilleglace, Mandeln, Rahm und warme Schokoladensauce		
Wiener Kaffee mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso		10.50
Coupe „Nesselrode“		14.50
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm		
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm		12.50
Glacé-Kugeln von «Kalte Lust» aus Olten		
aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Famamile Badertscher in Madiswil		
1 Kugel Fr. 4.50 / 2 Kugeln Fr. 8.00 / 3 Kugeln Fr. 11.00		
Mango	 	
Cioccolato, Stracciatella, Pistacchio,		
Himbeer	  Vanille	mit Rahm  + 1.50





RESTAURANT

DIZ


DAMPFZENTRALE

BERN

HAUPTSPEISEN

Frische Steinpilzravioli (CH) an Salbeibutter und Belper Knolle		29.50
Frische Spaghetti mit grilliertem Pulpo (Tintenfisch)		31.50
Rucola, Tomatenwürfel, spanische Zwiebeln und Olivenöl		
Vegane «Tajine»	 	28.50
Herbstlicher Schmortopf mit Kürbis, Süsskartoffeln, Kichererbsen, Aprikosen, Couscous, Chili und Granatapfelkernen		
Bernburger (CH) mit Sesam-Bun von der Bäckerei Bohnenblust,		31.50
Kopfsalat, Tomate, Jumi-Schmelzkäse, Zwiebel-Konfit, dazu Bärner Frites,		
Fisch des Tages		Tagespreis

WILD

Hirschentrecôte (Österreich) mit eingelegten Dörrpflaumen	45.50	
Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Wildrahmsauce		
Rehschnitzel (Österreich) an Cognac-Rahmsauce	45.50	
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel		
Hausgemachter Wildhackbraten (Österreich)	31.50	
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Traubenjus		
Vegetarischer Wildteller mit Steinpilzen		31.50
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl Preiselbeer-Apfel und Calvados-Rahmsauce		
Jede Woche stellen wir Ihnen ein Schlemmermenu zusammen. Unsere Mitarbeiter*innen beraten Sie gerne.		
(1 Vorspeise, 1 Hauptspeise und 1 Dessert)	63.50	

Warme Küche bis 22.00 Uhr, *Gerichte & Desserts bis 22.30 Uhr



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei

RESTAURANT DAMPFZENTRALE

Marziliistrasse 47 3005 Bern T 31 312 33 00 taberna.ch

ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF UND BEINHALTEN 7.7% MEHRWERTSTEUER.

DRINKS

Hot n' Spicy Gosling's Rum, Ingwer-Zitronen-Sirup, Süssmost	15.00
Warm oder kalt geniessbar	
Aperol Spritz Orange, Prosecco	11.50
Red Ruby marinierte Himbeeren mit Ingwerer, Gin,	13.50
Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	
Kermit Cucumis Limonade, Gurke, Gin	15.00
Dark & Stormy Gosling's Rum, Limettensaft und Ginger Beer	15.00

PROSECCO

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

WEISSWEIN OFFEN

Johanniter Pinot Gris, Selection 19	64.50	8.50
Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.5 % Vol.)		
Verdelho Esporão 18	46.50	6.70
Esporão, V.R. Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)		
Wein des Monats		Tagespreis
Unsere Mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft		

ROTWEIN OFFEN

Pinot Noir, "Le Petit" 16	58.00	8.30
Weingut Riehen, Riehen Schlipf, Basel (13%Vol.) unfiltriert		
Monte da Peceguina 17	52.00	7.70
Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)		
Valpolicella Ripasso "Semonte Alto" 16	56.50	8.10
Rondinella, Molina, Corvina, Venturini, Valpolicella Ripasso, Verona, Venetien (14% Vol.)		
Vi de Porrera 15	66.50	9.50
Cariñena, Garnacha, Cims De Porrera, S.L. Priorat, Katalonien (14.5% Vol.)		
Wein des Monats		Tagespreis
Unsere Mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft		

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

GETRÄNKEKARTE



WEINKARTE



wlan: tabernaguest
pw: dzeM2016

Schön, sind Sie wieder da!

