








WIRT: ÜSES BIER

Naturtrübes Bier von den Wirten der Restaurants Dampfzentrale, Rosengarten und Serini, für Sie von unserem Braumeister in der Berner Lohnbrauerei gebraut.

WIRT, Flasche, Lager, 5.2 Vol. % **3.3 dl 6.50 5 dl 8.50**

VORSPEISEN & SNACKS

Trockenfleischteller von Jumi  	18.50
Saisonaler Blattsalat an Honig-Limetten-Dressing   	10.50
Nüsslisalat mit pochiertem Ei	14.50
Knoblauchcroûtons und Honig-Balsamicodressing  	
mit Speck	+3.50

DESSERTS

Tiramisù  	12.50
Crema Catalana  	12.50
Panna Cotta mit Waldbeereencoulis  	11.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) 	14.50
mit Vanilleglace	
Karamellisierte Feigen  	13.50
mit Sauerrahm und Mandeln	
Wiener Kaffee  	10.50
mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso	
Coupe Dänemark  	12.50
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
Glacé von «Kalte Lust» aus Olten pro Kugel	4.50
aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil	
Wochen-Angebot mit Rahm	+ 1.50

RESTAURANT D|Z DAMPFZENTRALE

BERN

FONDUE IM ZELT AM FLUSS

(Preis pro Person)

Fondue Dampfzentrale 	29.50
Hausmischung (350g) mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln, Brot von Bohnenblust	
Fondue aux Champignons 	30.50
Oberländer Hausmischung (350g) mit gemischten Pilzen, eingemachten Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust	
Fondue Valaisanne 	30.50
Oberländer Hausmischung (350g) mit frischen Tomaten, eingemachten Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust	
Fondue Caliente 	30.50
Oberländer Hausmischung (350g) mit Süssmost aus Boll, grünen und roten Chilies, eingemachten Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust.	
Don't like Cheese?	
Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf	29.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln   	
Flat Iron «Stroganoff» vom Rind 	38.50
Mit Pastinaken-Kartoffelmousse und Mangold	
Fondue Menu	55.50

**Trockenfleischteller von Jumi
oder
Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Speck**

**Fondue nach Wahl,
Eingemachte Gurken, Silberzwiebeln,
Brot vom Bohnenblust.**

Karamellisierte Feigen
mit Sauerrahm und Mandeln

 **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.

GLÜHWEIN, KIRSCH UND TEE

Glühwein 2 dl rot warm oder kalt geniessbar	7.50
Willisauer Kirsch , Distillerie Willisau (2cl, 37.5% Vol.)	5.00
Cuvée Kirsch K 160 Humbel, Stetten (2cl, 43% Vol.)	9.50
Offener Tee in der Tasse von "Länggasste"	5.00

PROSECCO UND CHAMPAGNER

Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati 55.00 8.50
<small>Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)</small>
Champagner Louis Roederer Brut Premier 95.00 3.75 dl 49.50
<small>Reim, Champagne, Frankreich (12.0 % Vol.)</small>

WEISSWEIN OFFEN

Johanniter Chasselas, Selection 19	48.50
<small>Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (12.0 % Vol.)</small>	
7.10	
Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 19 49.50 7.20	
<small>Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol)</small>	
La Trémaille, A.O.C. 18 64.50 9.20	
<small>Chardonnay, Petite Arvine, Rouvinez, Wallis (13.5 % Vol.) 35.00 (2016)</small>	

ROTWEIN OFFEN

Baiocco 19 Merlot del Ticino DOC, Guido Brivio (12.8% Vol.) 54.00 7.80
Valpolicella Ripasso "Semonte Alto" 17 56.50 8.10
<small>Rondinella, Molina, Corvina, Venturini, Valpolicella Ripasso, Verona, Venetien (14.5% Vol.)</small>

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot

Getränkekarte



Weinkarte



wlan: Tabernaguest
pw: dzeM2016