

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 vom Fass, Lager, 5.2 Vol. % 3 dl 5.60 5 dl

VORSPEISEN & SNACKS

Cremsuppe aus geschmortem Sellerie und Äpfeln mit Rettichchips und Kräuteröl	15.50
Saisonaler Blattsalat an Honig-Limetten-Dressing	10.50
Nüsslisalat mit Trauben, karamellisierten Nüssen, Knoblauchcroûtons und Honig-Balsamicodressing	14.50
mit knusprigem Rehroschinken	+4.50

DESSERTS

Herbstliches Birnen Tiramisù	12.50
Quitten Crème Brûlée	12.50
Coupe „Nesselrode“ Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	14.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) mit Vanilleglace	14.50
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	12.50
Wiener Kaffee mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso	10.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	12.50
Glacé von «Kalte Lust» aus Olten pro Kugel aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil	4.50
Wochen-Angebot mit Rahm	+ 1.50

RESTAURANT

DIZ

DAMPFZENTRALE

BERN

FONDUE IM ZELT AM FLUSS

(Preis pro Person)

Fondue Dampfzentrale Hausmischung (350g) mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln, Brot von Bohnenblust	29.50
Fondue aux Champignons Oberländer Hausmischung (350g) mit gemischten Pilzen, eingemachten Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust	30.50
Fondue Valaisanne Oberländer Hausmischung (350g) mit frischen Tomaten, eingemachten Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust	30.50
Fondue Caliente Oberländer Hausmischung (350g) mit Süssmost aus Boll, grünen und roten Chillies, eingemachten Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust.	30.50
mit Kartoffeln +	CHF 4.50
Fondue Menu	55.50

Trockenfleischteller von Jumi
oder

Nüsslisalat mit Reh-Rohschinken

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

Quitten Crème Brûlée

Mit Kartoffeln + 4.50

Fondue Nachschlag à 350g 22.50

GLÜHWEIN, KIRSCH UND TEE

Glühwein 2 dl rot warm oder kalt geniessbar	7.50
Willisauer Kirsch , Distillerie Willisau (2cl, 37.5% Vol.)	4.50
Cuvée Kirsch K 160 Humbel, Stetten (2cl, 43% Vol.)	9.50
Offener Tee in der Tasse von "Länggasstee"	5.00

PROSECCO UND CHAMPAGNER

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

WEISSWEIN OFFEN

Verdelho Esporão 18 Esporão, V.R. Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)	46.50	6.70
Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 19 Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)	49.50	7.20
Johanniter Pinot Gris, Selection 19 Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.5 % Vol.)	64.50	9.20
Amalaya "Blanco de Corte" 20 Torrantes-Riesling, Bodega Colomé, Salta Argentinien (12.5 % Vol.)	48.00	6.90

ROTWEIN OFFEN

Baiocco 18 Merlot del Ticino DOC, Guido Brivio (12.8% Vol.)	54.00	7.80
Monte da Peceguina 18 Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)	52.00	7.70
Vi de Porrera 16 Cariñena, Garnacha, Cims De Porrera, S.L. Priorat, Katalonien (14.5% Vol.)	66.50	9.50
Valpolicella Ripasso "Semonte Alto" 17 Rondinella, Molina, Corvina, Venturini, Valpolicella Ripasso, Verona, Venetien (14.5% Vol.)	56.50	8.10

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot

Getränkekarte



Weinkarte



wlan: tAbernaguest
pw: dzeM2016

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.