

VORSPEISEN & SNACKS

*Cremige Pastinaken-Birnensuppe mit Chili  	14.50
Trockenfleischteller von Jumi 	16.50
*Saisonaler Blattsalat mit Honig-Limetten-Dressing   	10.50
*Nüsslisalat mit französischer Sauce und Croutons  	12.50
mit pochiertem Ei  	+ 3.00
mit pochiertem Ei und Speck 	+ 5.00
<hr/>	
*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
Coupe „Nesselrode“	14.50
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	12.50
<hr/>	
Glacé-Kugeln von «Kalte Lust» aus Olten 	Kugel / 4.00
aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil	
Mango   , Cioccolato, Stracciatella, Pistacchio,	
Himbeer   , Vanille	mit Rahm  + 1.50

RESTAURANT

D|Z

DAMPFZENTRALE

BERN

FONDUE IM IGLU AM FLUSS

Menu Fondue

29.50 / MIT VORSPEISE 37.00 / MIT VORSPEISE UND DESSERT 54.50, KARTOFFEL + FR. 4.50

Trockenfleischteller von Jumi oder Nüsslisalat mit Ei und Speck


Fondue Dampfzentrale, Oberländer Hausmischung (300g) mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust.

Quitten Crème Brûlée 

Fondue Nachschlag à 300g 22.50

Fondue Einzelportion

(Preis pro Person) + Fr. 4.50 mit Kartoffeln.

Fondue Dampfzentrale  29.50

Oberländer Hausmischung (300g) mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln, Brot von Bohnenblust.

Fondue aux Champignons  30.50

Oberländer Hausmischung (300g) mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln, Brot vom Bohnenblust und Pilzmischung

Fondue Valaisanne  30.50

Oberländer Hausmischung (300g) Tomatiert und frische Tomaten, mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln, Brot vom Bohnenblust.

Fondue Caliente  30.50

Oberländer Hausmischung (300g) mit grünen und roten Chillies, mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln, Brot vom Bohnenblust, anstelle mit Wein mit Süsstmost aus Boll

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.

GLÜHWEIN UND TEE

Glühwein 2 dl rot	7.50
Warm oder kalt geniessbar	
Glühwein 2 dl weiss	7.50
Warm oder kalt geniessbar	
Glühwein pro Gruppe (mind 20) pro dl	3.50
Schwarztee pro Person à Discretion	6.00

PROSECCO UND ROSÉ

Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati	55.00	8.50
Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)		
Gran Rosé Merlot del Ticino 19	49.50	7.10
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin (12.5 % Vol.)		

WEISSWEIN OFFEN

Johanniter Pinot Gris, Selection 19	64.50	
Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.5 % Vol.)		
Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 18	49.50	7.10
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol)		
Johanniter Chasselas, Selection 18	48.50	7.10
Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (12.0 % Vol)		

ROTWEIN OFFEN

Pinot Noir, "Le Petit" 16	58.00	8.30
Weingut Riehen, Riehen Schlipf, Basel (13%Vol.)		
Cornalin, "Maitre de Chai" 17	59.50	
Provins Valais, Madeline Guy, Wallis, Schweiz (14%Vol.)		
Baiocco 18	54.00	
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz, (12.8%Vol.)		

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

GETRÄNKEKARTE



WEINKARTE



wlan: tabernaguest
pw: dzeM2016

Schön, sind Sie wieder da!

