













## UNSER BIER






### WIRT

Naturtrübes Bier von den Wirten der Restaurants Dampfzentrale, Rosengarten und Serini, für Sie durch unseren Braumeister in der Berner Lohnbrauerei gebraut 5.2 Vol. % **3 dl 5.60** **5 dl 8.00**















## VORSPEISEN

<b>Frühlingszwiebel супpe mit Lauchstroh</b>  	<b>14.50</b>
Und Sauerrahm	
<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Honig-Limetten-Dressing   	<b>10.50</b>
<b>Ziegenkäse auf zweifarbigen Chabissalat</b>  	<b>16.50</b>
Mit Apfelchutney und Baumnußvinaigrette	
<b>Nüsslisalat mit französischer Sauce und Crôutons</b>  	<b>12.50</b>
mit pochiertem Ei (oder Speck)  	+ <b>3.00</b>
mit pochiertem Ei und Speck 	+ <b>5.00</b>

## SNACKS

<b>Bärner Frites im Korb</b>   	<b>14.00</b>
mit Kräutermayonnaise oder Ketchup <b>Sauce Supplement</b>	+ <b>2.50</b>
<b>Hausgemachte Chicken Nuggets</b> 	<b>10.00</b>
mit Kräutermayonnaise <b>mit Frites</b>	+ <b>5.00</b>
<b>Flammkuchen klassisch</b>	<b>20.50</b>
Sauerrahm, Speck (CH), Schalotten und Schnittlauch	
<b>Flammkuchen</b> 	<b>20.50</b>
Bärlauch-Sauerrahm, Erbsen und grünen Spargeln	

## DESSERTS

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> 	<b>12.50</b>
<b>Coupe Dänemark</b>  	<b>12.50</b>
Vanilleglace, Mandeln, Rahm und warme Schokoladensauce	
<b>Wiener Kaffee</b>  	<b>10.50</b>
mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso	
<b>Glacé-«Chübeli» von «Kalte Lust»</b> aus Olten  	<b>10.50</b>
aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil	
Mango    , Cioccolato, Stracciatella, Pistacchio, Himbeer    , Vanille 	<b>mit Rahm + 1.50</b>





RESTAURANT

D|Z


# DAMPFZENTRALE

BERN

## HAUPTSPEISEN

<b>Spaghetti mit Bärlauchrahmpesto</b> 	<b>27.50</b>
Spargeln und Pecorino	
<b>Golubtsi</b> russische Kohlroulade   	<b>29.50</b>
Gefüllt mit Buchweizen, Randen und Champignons auf Karotten-Tomatenspiegel	
<b>Bernburger</b> (CH) im Sesam-Bun von der Bäckerei Bohnenblust, <b>31.50</b>	
Kopfsalat, Coleslaw, Raclettekäse und Zwiebel-Konfit, dazu Bärner Frites	

AB 18.00UHR

<b>Spezialitäten aus dem Smoker</b>	<b>Tagespreis</b>
<b>Fondue im Garten mit Käse vom «Chäsueb»</b> 	<b>29.50</b>
Mit Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons (Preis pro Person)	

## MITTAGSMENU

(11.30-13.45UHR)

<b>Mittagsmenu vegetarisch mit Suppe oder Salat</b>	<b>19.50</b>
<b>Mittagsmenu Fleisch mit Suppe oder Salat</b>	<b>22.50</b>
<b>Menudessert</b>	<b>5.50</b>

(Take away minus Fr. 2.50)

 **Glutenfrei**  **Vegetarisch**  **Vegan**  **Laktosefrei**

RESTAURANT DAMPFZENTRALE

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

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

## DRINKS

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

## PROSECCO

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

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Verdelho Esporão 18</b>	<b>46.50</b>	<b>6.70</b>
Esporão, V.R. Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)		
<b>Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 18</b>	<b>49.50</b>	<b>7.10</b>
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		

## ROTWEIN OFFEN

<b>Monte da Peceguina 17</b>	<b>52.00</b>	<b>7.70</b>
Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)		
<b>Vi de Porrera 15</b>	<b>66.50</b>	<b>9.50</b>
Cariñena, Garnacha, Cims De Porrera, S.L. Priorat, Katalonien (14.5% Vol.)		

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

GETRÄNKEKARTE



WEINKARTE



wlan: tabernaguest  
pw: dzeM2016

Schön, sind Sie wieder da!

