

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 8.50

VORSPEISEN

Creemesuppe aus geschmortem Sellerie und Äpfeln	15.50
mit Rettichchips und Kräuteröl 	
Saisonaler Blattsalat an Honig-Limetten-Dressing  	10.50
Nüsslisalat mit Trauben, karamellisierten Nüssen,	14.50
Knoblauchcroûtons und Honig-Balsamicodressing  	
Mit knusprigem Rehroschinken	
Gravad Lax auf Randencarpaccio  	18.50
mit Portulak und Quitten-Meerrettichgelée,	
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat  	16.50
mit Apfelchutney und Baumnußvinaigrette	
Calamari und Pulpo Carpaccio,  	19.50
mit gerösteter Peperoni-Essenz, Bohnen und Olivenöl	
Hummus, Ajvar und Oliventapenade  	14.50
mit serbischem Brot	

DESSERTS

Herbstliches Birnen Tiramisù 	12.50
Quitten Crème Brûlée  	12.50
Coupe „Nesselrode“  	14.50
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) 	14.50
Mit Vanilleglace	
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm  	12.50
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

DIZ


DAMPFZENTRALE

BERN

HAUPTSPEISEN

Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo	31.50
Tomaten, Rucola und Olivenöl 	
Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf	29.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln  	
Cordon bleu vom Pouletschenkel	31.50
Gefüllt mit Taleggio & Chorizo dazu Bärner Frites und Ratatouille	
Veganer Raviolo auf Kürbisspiegel	29.50
Gefüllt mit Birnen, Randen und Maroni   	

WILD

Wild Burger (CH) mit reifem Greyerzer überbacken,	31.50
gerösteten Zwiebeln, Kopfsalat, Randenscheiben und Chili-BBQ	
Rehschnitzel (Österreich) an Calvados-Rahmsauce	45.50
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Rotweinbirne	
Vegetarischer Wildteller mit grilliertem Steinpilz 	31.50
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Calvados-Rahmsauce	
Wildschwein Frischling Entrecote (220g, Deutschland)	43.50
an Eierschwämmli sauce	
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Rotweinbirne	
Unser 3- Gang Schlemmermenu von der Tafel	65.50
(1 Vorspeise, 1 Hauptspeise und 1 Dessert)	

Fleisch: wenn möglich verwenden wir Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

 **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.

DRINKS

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

PROSECCO UND CHAMPAGNER

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

WEISSWEIN OFFEN

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

ROTWEIN OFFEN

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

Einzelinkasso ab 10 Personen ist nicht möglich.
Besten Dank für Ihr Verständnis.

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

Getränkekarte

Weinkarte



W-Lan: tabernaguest
PW: dzeM2016

Schön, sind Sie wieder da!

