

## WIRT: ÜSES BIER

WIRT, Lager, offen, 5.2 Vol. %	3.0 dl 5.60	5 dl 8.50
WIRT, Märzen, offen, 5.3 Vol. %	3.0 dl 5.70	5 dl 8.90

## VORSPEISEN

<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit Bärlauchschaum	15.50
<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Honig-Limetten-Dressing	10.50
<b>Roher Blumenkohlsalat</b> mit getrockneten Cranberrys, Frisée, Baumnussdressing	14.50
<b>Gravad Lax auf Randencarpaccio</b> mit Portulak und Quitten-Meerrettichgelée,	18.50
<b>Ziegenkäse auf zweifarbigen Chabissalat</b> mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	16.50
<b>Hummus, Ajvar und Oliventapenade</b> mit serbischem Brot	14.50

## DESSERTS

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

RESTAURANT

DIZ

# DAMPFZENTRALE

BERN

## HAUPTSPEISEN

<b>Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo</b> 31.50 Tomaten, Rucola und Olivenöl
<b>Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf</b> 29.50 mit Aprikosen und Süsskartoffeln
<b>Cordon bleu vom Pouletschenkel</b> 31.50 Gefüllt mit Taleggio & Chorizo dazu Bärner Frites und Ratatouille
<b>Bern Burger mit reifem Greyerzer überbacken,</b> 31.50 gerösteten Zwiebeln, Kopfsalat, Randenscheiben, Chili-BBQ und Bärner Frites
<b>Lammrack in der Kräuterkruste aus dem Ofen</b> 46.50 Mit zweierlei Kartoffeln, kandiertem Knoblauch und Balsamico-Jus
<b>Flat Iron «Stroganoff» vom Rind</b> 38.50 Mit Pastinaken-Kartoffelmousse und Mangold

Snacks bis 18.00 Uhr:

<b>Flammkuchen mit Sauerrahmsauce,</b> 22.50 geräuchertem Schwarzwald-Speck, Schalotten und Schnittlauch
<b>Flammkuchen mit Sauerrahmsauce,</b> 22.50 Büffelmozzarella, marinierte Cherry Tomaten und Balsamico mit Bresola (Italien) +4.50

Herkunftsbezeichnung: wenn nicht anders deklariert kommt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

**Glutenfrei** **Vegetarisch** **Vegan** **Laktosefrei**  
Gerne informiert Sie unser Service Personal über weitere Allergene.

RESTAURANT DAMPFZENTRALE

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

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

## DRINKS

<b>Red Ruby</b> marinierte Himbeeren mit Ingwerer, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	14.50
<b>Dark &amp; Stormy</b> Ginger Beer, Gosling, Angostura	15.00
<b>Amalfino</b> Limoncello, Prosecco, Tonic Water	15.00
<b>Kermit</b> Cucumis Limonade, Gurke, Gin	15.00

## PROSECCO UND ROSÉ

<b>Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati</b> 55.00 8.50 Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)
<b>Monte da Peceguina Rosé 20</b> 53.50 7.70 Aragonez, Touriga Nacional., Alentejano (14 .0% Vol.)

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 19</b> 53.50 7.70 Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol)
<b>La Trémaille, A.O.C. 18</b> 64.50 9.20 Chardonnay, Petite Arvine, Rouvinez, Wallis (13.5 % Vol.) / 3.75 dl(2016)35.00
<b>Roero Arneis, Serra Lupini DOCG 20</b> 54.50 7.80 Roero Arneis, Piemont (13.5% Vol.)

## ROTWEIN OFFEN

<b>Les Cousins DOC 20</b> 57.50 8.20 Cabernet Sauvignon, Carignan (14.7% Vol.)
<b>Monte da Peceguina 19</b> 53.50 7.70 Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14 .0% Vol.)
<b>Johanniter Pinot Noir 20</b> 58.50 8.30 Martin Hubacher, Johanniterkellerei, Twann, Bern (13.2% Vol.)
<b>Valpolicella Ripasso «Semonte Alto» 17</b> 57.50 8.20 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



WLAN: tabernaguest  
PW: dzeM2016