

























## WIRT: ÜSES BIER; LOHNBRAUEREI BERN

WIRT, Lager, Flasche, 5.2 Vol. %	3.3 dl	6.50
WIRT, Märzen Flasche 5.3 Vol. %	3.3 dl	7.00
WIRT, alkoholfrei, 0.5 Vol. %	3.3 dl	6.50

## VORSPEISEN & SNACKS

<b>Butternuss-Kürbissuppe</b>  	15.50
mit Amaretto Schaum	
<b>Trockenfleischsteller von Jumi</b>  	18.50
<b>Saisonaler Blattsalat</b>   	10.50
an Honig-Limetten-Dressing	
<b>Nüsslisalat</b> mit französischer Sauce und Crôutons  	13.50
mit pochiertem Ei <b>oder</b> Speck  	+ 3.50 / 5.00
mit pochiertem Ei <b>und</b> Speck  	+ 6.50

## DESSERTS

<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> 	12.50
<b>Panna Cotta</b>  	13.50
mit eingemachten Waldbeeren	
<b>Coupe „Nesselrode“</b>  	14.50
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> (ca. 20 Minuten) 	14.50
mit Vanilleglace	
<b>Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm</b>  	12.50
<b>Wiener Kaffee</b> 	10.50
Vanilleglace, Rahm und Espresso	
<b>Coupe Dänemark</b>  	12.50
Vanilleglace, Rahm und warme Schokoladensauce	
<b>Glacé von «Kalte Lust»</b> aus Olten aus Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Himbeere (vegan), Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies	
<b>pro Kübeli mit Rahm</b>	6.50 + 1.50





## RESTAURANT

DIZ

# DAMPFZENTRALE

BERN

## FONDUE IM WINTERZELT

<b>Fondue Dampfzentrale</b> 	32.50
Hausmischung	
<b>Fondue aux Champignons</b> 	33.50
Oberländer Hausmischung mit gemischten Pilzen	
<b>Kräuter Fondue mit Tomaten</b> 	33.50
Oberländer Hausmischung mit Tomaten und Kräutern	
<b>Fondue Caliente</b> 	33.50
Oberländer Hausmischung mit Chili	

Alle Fondues (230g Käse) werden mit «Suurem Most» zubereitet. Dazu servieren wir **eingemachte Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust**.  
Ab 2 Personen.

Fondue mit Kartoffeln + 4.50

### Don't like Cheese?

<b>Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf</b>	29.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln   	
<b>Frische Steinpilzravioli</b> (CH) 	32.50
an Salbeibutter und Belper Knolle	
<b>Flat Iron Steak</b> (Irland)	45.50
mit Peperonata und cremigen Kartoffelgnocchi	

**Fondue Menu** 55.50

### Trockenfleischsteller von Jumi

oder

### Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Speck

\*\*\*

### Fondue nach Wahl,

eingemachte Gurken, Silberzwiebeln,  
Brot vom Bohnenblust

\*\*\*

### Panna Cotta mit eingemachten Waldbeeren

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 8.1% MEHRWERTSTEUER.

## GLÜHWEIN, KIRSCH UND TEE

<b>Glühwein 2 dl rot</b>	7.50
<b>Kirsch General Sutter</b> , H. Nebiker, Sissach 40% Vol. (2cl)	5.50
pro Strich auf der Holzflasche (5cl)	12.50
<b>Offener Tee in der Tasse</b> von "Länggasstee"	5.40

## PROSECCO

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

## WEISSWEIN

<b>Pinot Gris AOC, 22</b>	66.50	9.30
Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		
<b>Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus», 22</b>	57.50	8.20
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
<b>Fendant «Les Fleurs» 20/21</b>	52.00	7.50
Domaine Rouvinez, Chasselas, Wallis AOC 2019 (12.5 % Vol.)		

## ROTWEIN

<b>Jeninser Pinot Noir AOC 21</b>	61.00	8.70
Georg Schlegel, Weingut zur alten Post, Jenins Graubünden (13.2 % Vol.)		
<b>Syrah "Le Rhyton d'Or" AOC, 20</b>	64.50	9.20
Jean Jacques Defayes, Wallis (13.5 % Vol.)		

Gutscheine verschenken: →



Das ideale Geschenk, um Freude zu bereiten. Ganz einfach online,  
zum Selberdrucken, Digital oder durch uns per Post zugestellt.



Digitale Getränkekarte



Digitale Weinkarte