

WIRT: ÜSES BIER

WIRT, Lager, offen, 5.2 Vol. % 3.0 dl 5.60 5.0 dl 8.50
 WIRT, Märzen, offen, 5.3 Vol. % 3.0 dl 5.80 5.0 dl 8.90
 Alle Biere sind von unserer Berner Lohnbrauerei.ch

VORSPEISEN

Gartenerbsensuppe   	15.50
mit Frühlingszwiebeln und Bärlauchchips	
Saisonaler Blattsalat an Honig-Limetten-Dressing   	10.50
Quinoa-Lattich Salat mit Avocado, Kichererbsen, Feta, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Sauce  	
Spargel Panna Cotta auf grünem Spargelsalat  	18.50
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat   	
mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	
Gebackener Blumenkohl auf cremiger Labneh   	17.50
Libanesischer Frischkäse mit nussigem Dukkah	
Hummus, Ajvar und Oliventapenade  	15.50
mit serbischem Brot	

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù 	12.50
Rhabarberkompott mit Streusel überbacken 	
mit Vanilleglace	
Karamalisierte Baumnuss-Tarte 	14.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) 	
mit Vanilleglace	
Wiener Kaffee 	10.50
Vanilleglace, Rahm und 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	
mit Rahm	+ 1.50

RESTAURANT

DIZ

DAMPFZENTRALE

BERN

HAUPTSPEISEN

Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo	33.50
Tomaten, Mönchsbart und Olivenöl 	
Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf	29.50
mit Aprikosen und Süsskartoffeln  	
Trofie Genovese 	29.50
gedrehte Nudeln mit Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Mike's Shakshuka mit Ei und Knoblauchbaguette 	32.50
mit Tomaten, Peperoni, Auberginen, Kichererbsen, Feta und orientalischen Gewürzen	
Kalbs Cordon bleu mit weissen Spargeln	43.50
gefüllt mit Emmentaler Rauchhamme und reifer Greyerzer dazu Bärner Frites und Zitronen-Beurre blanc	
Duett vom Schwein  	39.50
Grilliertes Filet mit geschmortem und geräuchertem «Bäckli», Bärlauch Risotto und weissen Spargeln	
Pulled "Planted" Burger 	32.50
reifer Greyerzer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln Bärner Frites & Coleslaw	
Flat Iron Steak 	45.50
mit gegrilltem Trevisano und cremigen Kartoffelgnocchi	
Unser 3- Gang Schlemmermenu von der Tafel	67.50
(1 Vorspeise, 1 Hauptspeise und 1 Dessert)	

Wenn nicht anders deklariert kommt unser Fleisch aus der Schweiz.

 **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
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 ROSÉ

Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati	55.00	8.50
Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)		
Oeil-de-Perdrix AOC, 22, Rosé de Pinot Noir	59.00	8.40
Martin Hubacher, Johannerkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		

WEISSWEIN OFFEN

Pinot Gris AOC, 22	66.50	9.30
Martin Hubacher, Johannerkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		
Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 21	53.50	7.70
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
Roero Arneis, Serra Lupini DOCG 21/22	56.50	8.00
Angelo Negro, Roero Arneis, Piemont (13.5%)		
Flor de Crasto Branco, 21	46.50	6.70
Quinto do Crasto, Douro. Portugal (14.0 % Vol.)		

ROTWEIN OFFEN

Pinot Noir AOC, 22	59.50	8.50
Martin Hubacher, Johannerkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		
Les Cousins DOC 20/21	57.50	8.20
Cabernet Sauvignon, Carignan (14.7% Vol.)		
Filarmonia D.O. 22	54.50	7.80
Monastrell, Syrah & Merlot DO Yecla (14% Vol.)		
Monte da Peceguina 20	55.50	7.90
Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)		

Ab 10 Personen nur Gesamtrechnung möglich. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

Getränkekarte



wlan: tabernaguest
pw: dzeM2016

Weinkarte

