

## WIRT, ÜSES BIER

Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut

<b>WIRT, Lager, offen</b> , 5.2 Vol. %	<b>3.0 dl 5.60</b>	<b>5.0 dl 8.50</b>
<b>WIRT, Märzen, offen</b> , 5.3 Vol. %	<b>3.0 dl 5.80</b>	<b>5.0 dl 8.90</b>
<b>WIRT, Weizen, offen</b> , 5.0 Vol. %	<b>3.0 dl 5.80</b>	<b>5.0 dl 8.90</b>

## VORSPEISEN

<b>Saisonaler Blattsalat</b>   	<b>10.50</b>
an Honig-Limetten-Dressing	
<b>Quinoa-Lattich Salat</b>  	<b>18.50</b>
mit Avocado, Kichererbsen, Feta, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Sauce	
<b>Tomatensalat aus Berner Rosen</b>  	<b>18.50/27.50</b>
Burrata Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	
<b>Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat</b>  	<b>17.50</b>
mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	
<b>Gebackener Blumenkohl auf cremiger Labneh</b>	<b>17.50</b>
Libanesischer Frischkäse mit nussigem Dukkah  	
<b>Hummus, Ajvar und Oliventapenade</b>	<b>15.50</b>
mit serbischem Brot   	
<b>Tatar aus Schweizer Rindfleisch (70g)</b>	<b>22.50</b>
Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter	
<i>2 cl Schnaps nach Wahl</i>	<b>+ 4.50</b>

## DESSERTS

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

RESTAURANT

DIZ

# DAMPFZENTRALE

BERN





## HAUPTSPEISEN

<b>Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo</b>	<b>33.50</b>
Tomaten, Rucola und Olivenöl 	
<b>Zweierlei Falafel auf veganem Gemüseintopf</b>	<b>29.50</b>
mit Aprikosen und Süsskartoffeln  	
<b>Mike's Shakshuka mit Ei und Knoblauchbaguette</b> 	<b>32.50</b>
mit Tomaten, Peperoni, Auberginen, Kichererbsen, Feta und orientalischen Gewürzen	
<b>Kalbs Cordon bleu mit Peperonata</b>	<b>43.50</b>
gefüllt mit Emmentaler Rauchhamme und reifer Greyerzer dazu Bärner Frites	
<b>Vitello Tonnato</b>  	<b>33.50</b>
fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce, Kapern und Frühlingskartoffeln	
<b>Pulled "Planted" Burger</b> 	<b>32.50</b>
reifer Greyerzer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln Bärner Frites & Coleslaw	
<b>Flat Iron Steak</b>	<b>45.50</b>
mit Peperonata und cremigen Kartoffelgnocchi	
<b>Tatar aus Schweizer Rindfleisch (130g)</b>	<b>33.50</b>
Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter	
<i>2 cl Schnaps nach Wahl</i>	<b>+ 4.50</b>

## Tagespezialitäten aus dem Smoker

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

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

<b>Select Spritz</b> der Originalspritz aus Venedig, Select, Prosecco, Mineral	<b>12.50</b>
<b>Lemon Spritz</b> Zitronenlikör, Prosecco, Mineral, Zitronenmelisse	<b>12.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Mineral, Orange	<b>12.50</b>
<b>Kermit</b> Cucumis Limonade, Gurke, Gin	<b>15.00</b>
<b>Red Ruby</b> marinierte Himbeeren mit hausgemachtem Ingwerlikör, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	<b>14.50</b>
<b>Dark &amp; Stormy</b> Gosling's Rum, Limettensaft und Ginger Beer	<b>15.00</b>

## PROSECCO UND ROSÉ

<b>Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati</b>	<b>55.00</b>	<b>8.50</b>
Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)		
<b>Oeil-de-Perdrix AOC, 22</b> , Rosé de Pinot Noir	<b>57.00</b>	<b>8.10</b>
Martin Hubacher, Johannerkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Pinot Gris AOC, 22</b>	<b>66.50</b>	<b>9.30</b>
Martin Hubacher, Johannerkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		
<b>Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 22</b>	<b>57.50</b>	<b>8.20</b>
Caves Orsat, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)		
<b>Roero Arneis, Serra Lupini DOCG 22</b>	<b>54.50</b>	<b>7.80</b>
Angelo Negro, Roero Arneis, Piemont (13.5%)		
<b>Flor de Crasto Branco, 21</b>	<b>46.50</b>	<b>7.00</b>
Quinto do Crasto, Douro. Portugal (14.0 % Vol.)		

## ROTWEIN OFFEN

<b>Pinot Noir AOC, 22</b>	<b>58.50</b>	<b>8.50</b>
Martin Hubacher, Johannerkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)		
<b>Les Cousins DOC 20/21</b>	<b>57.50</b>	<b>8.20</b>
Cabernet Sauvignon, Carignan (14.7% Vol.)		
<b>Filarmonia D.O. 22</b>	<b>54.50</b>	<b>7.80</b>
Monastrell, Syrah & Merlot DO Yecla (14% Vol.)		
<b>Monte da Peceguina 21</b>	<b>55.50</b>	<b>7.90</b>
Aragonez, Alicante Bouschet, Tou. Nacional, Syrah, Cabernet Sauv., Alentejano (14.0% Vol.)		
<b>Flor de Crasto 20</b>	<b>46.50</b>	<b>7.00</b>
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Quinta de Crasto, Douro, Portugal (14% Vol.)		

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

Digitaler Zugang zu unserem kompletten Getränkeangebot:

Getränkete Karte



Weinkarte



wlan: tabernaguest  
pw: dzeM2016