

WIRT, ÜSES BIER			
Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut			
Lager	5.2 Vol. %	3.0 dl 5.60	5.0 dl 8.50
Märzen	5.3 Vol. %	3.0 dl 5.90	5.0 dl 9.00
Weizen	5.0 Vol. %	3.0 dl 5.90	5.0 dl 9.00
«Rampensau»	5.9 Vol. %	3.0 dl 5.90	5.0 dl 9.00

VORSPEISEN	
Edamame spicy oder nature	7.00
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	12.50
Tomatensalat aus Berner Rosen mit Burrata kalt gepresstes Olivenöl und Basilikum	18.50/ 27.50
Quinoa-Lattich Salat mit Feta Avocado, Kichererbsen, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Dressing	19.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Belugalinsensalat Brunnenkresse, Gurken Brunoise und Cherrytomaten	19.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot	15.50
Moghrabieh-Salat grosser Couscous mit viel Minze, Granatapfel, Petersilie, Zitronensaft und Joghurtsauce	16.50/ 24.50

DESSERTS	
Hausgemachtes Tiramisù	14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	12.50
Crema Catalana	12.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	14.50
Coupe Romanoff marinierte Schweizer Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	14.50
Affogato al caffè Vanilleglace und Espresso im Glas	8.00
Coupe Dänemark Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	14.50
Glacé von «Kalte Lust» mit Bio-Milch von Jersey-Kühen aus Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Pistache, Himbeere (vegan), Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies	6.50 + 1.50

RESTAURANT D Z DAMPFZENTRALE BERN	
HAUPTSPEISEN	
Ofen geröstete Auberginen Gebackene Kartoffeln, Kurkumacreme, Pinien- und Granatapfelkerne	29.50
Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo Tomaten, Rucola und Olivenöl	36.50
Fregola Sarda mit gerösteten Tomaten und Burrata frittierten Kapern und Oliven	32.50
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme (Schwein), Peperonata und Bärner Frites	38.50
Rib-Eye Steak Peperonata und cremige Kartoffelgnocchi	46.50 / 56.50
Pulled Porc & Beef Burger reifer Greyerzer, Tomate, Randen, spanische Zwiebeln Coleslaw und Bärner Frites	32.50
Vitello Tonnato fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce, Kapern und Frühlingkartoffeln	34.50
Moghrabieh-Salat mit Lammspiesschen grosser Couscous mit viel Minze, Granatapfel, Petersilie, Zitronensaft und Joghurtsauce	33.50
Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz. Käse und Fleisch, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Gümligen. Das Gemüse kommt von Berno in Kerzers und unser Brot von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain. Süßwasserfische sind in der Regel aus heimischen Gewässern. Salzwasserfische sind, wann immer möglich, MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.	
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.	
glutenfrei vegetarisch vegan laktosefrei	

RESTAURANT DAMPFZENTRALE
Marzilistrasse 47 3005 Bern T 31 312 33 00 taberna.ch
Alle unsere Preise sind in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

DRINKS	
Bitter di Berna & Calamansi mit Limette	13.50
Aperitivo di Berna Spritz mit Prosecco und Orange	13.50
Amalfino Limoncello, Prosecco, Tonic Water	15.00
Kermit Gin, Cucumis Limonade, Gurke	16.00
Red Ruby marinierte Himbeeren mit hausgemachtem Ingwerlikör, Gin und Campari aufgefüllt mit Prosecco und Mineral	14.50
Dark & Stormy Gosling's Rum, Ginger Beer, Limettensaft	16.00
Bier & Bitter Calamansi ein Panache mit Calamansi statt Citro	7.50

PROSECCO		
Prosecco di Valdobbiadene La Riva dei Frati Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)	55.00	8.50
WEISSWEIN & ROSÉ		
Spiezer Sauvignier Gris 23 Rebbau Spiez Genossenschaft, Bern (12.0% Vol.)	58.50	8.40
Johanniter Pinot Gris 23 Martin Hubacher, Johanniterkellerei, Twann, Bern (13.5 % Vol.)	66.50	9.40
Petite Arvine «Primus Classicus»23 Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)	57.50	8.20
Filarmonia weiss 23 Sauvignon Blanc, Verdejo, Bodega La Purisima, Yecla, Spanien (12.0% Vol.)	50.50	7.50
Filarmonia rosé 24 Monastrell, Spanien (11.5 % Vol.)	50.50	7.50
Nez Noir rosé 22 Merlot, Syrah, Gamaret, Domaine Rouvinez, Wallis (13.5 % Vol.)	58.00	8.40
ROTWEIN		
Humagne Rouge 22 Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.0 % Vol.)	58.50	8.40
Filarmonia 22 Monastrell, Syrah, Merlot, Bodega La Purisima, Yecla, Spanien (14.0% Vol.)	50.50	7.50
Valpolicella Ripasso, Fasoli Gino 22 Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Verona, Venetien, Italien (14.5 % Vol.)	57.00	8.20
Bolgheri 22 Cab. Franc, Cab. Sauv., Merlot, Sangiovese, Colle Massari, Grattamacco, Toskana (13.5 % Vol.)	67.50	9.50

Gutscheine verschenken: →



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

GetränkekarteWeinkarte