

## WIRT - ÜSES BIER

WIRT Lager, offen, 5.2 Vol. %	3 dl 5.70	5 dl 9.00
WIRT Märzen, offen, 5.3 Vol. %	3 dl 6.00	5 dl 9.20

Für Sie in unserer Berner Lohnbrauerei gebraut  
Für unsere Biere in Flaschen beraten wir Sie gerne.

## VORSPEISEN

Edamame Spicy oder nature	8.50
Frühlingszwiebel Suppe mit Morcheln Bärlauch & Crème Fraîche	16.50
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	13.50
Gartenerbsentatar mit Minze & Feta sautierte Morcheln mit eingelegten Zwiebeln	19.50
Längsgeschnittene Knochenmarkstangen (ca. 20 Minuten) Petersilie, Schalotten, Kapern und grilliertes Baslerbrot	19.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Belugalinsensalat Brunnenkresse, Gurkenbrunoise und Cherrytomaten,	18.50
Carne Cruda 70g (Tatar vom Kalb) mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebeln und Belper Knolle und Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust	25.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot	15.50

## DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu	14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	12.50
Warmer Rhabarber-Apfel-Kompott mit Nussgranola	9.50
Crema Catalana	12.50
Apfel-Rhabarber Crumble Mit Vanilleglace von Kalter Lust	14.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten) mit Vanilleglace	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, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies Vanille, Erdbeeren, Mango, Himbeere	6.50 + 1.50

RESTAURANT

DIZ

# DAMPFZENTRALE

BERN

## HAUPTSPEISEN

Ofen geröstete Auberginen Kurkumacreme, Kartoffeln, Pinienkernen und Granatapfel	30.50
Frische Bärlauchravioli an Verveineschaum Frittierter Federkohl	32.50
Tahini mariniertes, gebackenes Blumenkohl auf Pfälzerkarotten-Mash und Sour Cream	30.50
Fregola Sarda mit panierten Austernsaitlingen Geschmorter Lauch, Burrata-Stracciatella, Haselnusscrumble	32.50
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Peperonata und Bärner Frites	39.50
Rib Eye Steak (CH) 200g / 280g Peperonata und Bärner Frites	46.50 / 56.50
Brasato di Manzo Rindschmorbraten mit italienischem Rotwein, Knollengemüse und hausgemachten Teigwaren	37.50
Bernburger mit Schweizer Rindfleisch Brioche-Bun vom Bohnenblust, Cheddar, Zwiebelconfit, Eisbergsalat, Jalapenos, Chili-Kräutermayonnaise und Bärner Frites	33.50
Carne Cruda 130g (Tatar vom Kalb) mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebeln, Kräutersalat und Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust 2 cl Schnaps nach Wahl	38.50 + 4.50

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 ist von Berno in Kerzers und unser Brot ist von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain.  
Süswasserfische kommen 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.

Vegetarisch, vegan, laktosefrei, glutenfrei

## RESTAURANT DAMPFZENTRALE

Marzillistrasse 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
«Spitz» Spritz Select, Prosecco und Orange	13.50

## PROSECCO & PET NAT

Prosecco di Valdobbiadene, La Riva dei Frati Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)	55.00	9.00
Petnat, Atelier Obrecht 24 Pinot Noir, Weingut Obrecht, Jenins, Graubünden (11.0% Vol.)	66.00	

## WEISSWEIN & ROSÉ

Spiezer Sauvignier Gris, A.O.C. 24 Rebbau Spiez Genossenschaft, Bern (12.0% Vol.)	58.50	8.40
Petite Arvine, «Primus Classicus» 24 Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)	57.50	8.20
Aus den Dörfern, gemischter Satz 24 Grüner Veltliner, Rosi Schuster, Burgenland, Österreich (13.5.0% Vol.)	58.00	8.40
Johanniter Pinot Gris 23 Martin Hubacher, Johanniterkellerei, Twann, Bern (13.5 % Vol.)	66.50	9.40
Nez Noir Rosé A.O.C. Valais 24 Merlot, Syrah, Gamaret, Domaine Rouvinez (13.5 % Vol.)	58.00	8.40

## ROTWEIN

Humagne Rouge, A.O.C. 23 Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.0 % Vol.)	58.50	8.40
Filarmonia D.O. 24 Monastrell, Syrah & Merlot, DO Yecla, Spanien (14.0% Vol.)	52.50	7.50
Valpolicella Ripasso «Fasoli Gino» 22 Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Verona, Venetien, Italien (14.5 % Vol.)	57.00	8.20
Barbera d'Alba, Vietti Trevigne 23 Barbera, Trevigne, Castiglione Falletto (14.5% Vol.)	65.00	9.20
Blaufränkisch, Moric 23 Burgenland, Roland Velich (13.0 % Vol.) (nature)	61.50	8.70

### Gutscheine verschenken:

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



Getränk Karte



Weinkarte

