



BIER AUS UNSER BRAUEREI



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
WIRT Weizen, offen, 5.0 Vol. %	3 dl 6.00	5 dl 9.20
LÖHNER, Rampensau, offen, 5.9 Vol. %	3 dl 6.00	5 dl 9.20

VORSPEISEN

Edamame Spicy oder nature	8.50
Tomatensalat aus Berner Rosen mit Burrata kalt gepresstes Olivenöl und Basilikum	18.50/ 27.50
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	13.50
Quinoa-Lattich Salat mit Feta Avocado, Kichererbsen, Kürbiskernen und Senf-Limetten-Dressing	19.50/ 26.50
Gratiniertes 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	22.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot	15.50

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù	14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	12.50
Coupe Romanoff Marinierte Schweizer Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm Ohne Vanilleglace und Rahm	14.50 9.50
Crema Catalana Apfel-Rhabarber Crumble Mit Vanilleglace von Kalter Lust	12.50 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
Spaghetti mit geschmortem und grilliertem Pulpo Tomaten, Rucola und Olivenöl	36.50
Tahini mariniertes, gebackener Blumenkohl auf Pfälzerkarotten-Mash und Sour Cream	30.50
Fregola Sarda mit mariniertem Grillgemüse Burrata-Stracciatella, frittierte Kapern	32.50
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Ofengemüse und Bärner Frites	39.50
Rib Eye Steak (CH) 200g / 280g Ofengemüse 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 mit Kräutersalat 130g (Tatar vom Kalb) mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebeln, Belper Kno und Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust 2 cl Schnaps nach Wahl	38.50 + 4.50
Vitello Tonnato fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce, Kapern und Frühlingkartoffeln	34.50

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 Gümliigen.
Das Gemüse ist von Berno in Kerzers und unser Brot ist von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain.
Süßwasserfische 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

Marzillstrasse 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
Vully Château de Praz, A.O.C. 25 Chasselas, Château de Praz, Marglène et Louis Bovard - Chervet, Vully, Waadt (11.5 % Vol.)	52.00	7.40
Johanniter Pinot Gris 23 Martin Hubacher, Johanniterkellerei, Twann, Bern (13.5 % Vol.)	66.50	9.40
Pinot Noir Rosé, A.O.C. 25 Château de Praz, Marglène et Louis Bovard - Chervet, Vully, Waadt (12.0 % Vol.)	55.50	7.90

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

