



Speisekarte | Die **32te**

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Marzilibrücke. Seit 1872 wird hier, direkt an der Aare, gekocht und gewirtet.

Wir wollen Ihnen abwechslungsreiche, fantasievolle Speisen servieren. Unser Angebot garantiert Ihnen eine frische Zubereitung mit qualitativ hochwertigen Ingredienzen.

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt bei den Produzenten der Region, der Schweiz und dem Alpenraum.



» Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen. «


~ Jean-Jacques Rousseau ~



Vorspeise

Apéro-Turm

zum selber Zusammenstellen

Eingelegtes Gemüse & Oliven   

Orientalischer Humus mit Harissa & Datteln  

Käsekroketten & Paprika-Mayonnaise 

Mini-Pastelli mit Thonmousse & eingemachte Zwiebeln

"Ä Schnäfu" Aufschnitt  

pro Etage	07.00
Turm komplett 5 Einheiten	32.50

Marzilibrücke Salat an Hausdressing	12.50
allerlei Blattsalate, Gemüsestreifen, geröstete Kerne & Kresse	  

Schüssel für Zwei oder als Hauptgang	22.50
--------------------------------------	-------

Zusätzlich mit...

Mimosa - Bratspeck & Ei  	+7.00
---	-------

eingelegtem Gemüse   	+7.00
--	-------



Frischkäse Pralinen im Kartoffelchips-Mantel  	+8.50
---	-------

sautierten Pouletbruststreifen  	+9.50
--	-------

Tagessuppe	11.50
-------------------	-------

Karotten-Ingwer-Cremesuppe	14.50
Rahm, Ahornsirup & Cantuccini	

Tagesvorspeise	16.50
-----------------------	-------

Smørrebrød mit ASC Crevetten "Aglio é Olio"	18.50
helles Brot, Knoblauch-Mayonnaise, Blattsalat Kichererbsenmousse & eingemachte Zwiebeln	 

Rindstatar mild bis pikant gewürzt	70g 130g
Toast und Butter	28.50 34.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.50



Unsere Empfehlung

„Brüggli-Menü“

Marzilibrücke Salat an Hausdressing

Ei, geröstete Kerne

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Rahm, Ahornsirup & Cantuccini

Maispoularde Supreme & Glühweinsauce

eingelegte Pflaumen, Butterspätzli & Gemüse

oder

Randen-Spitzkohlrissotto & Bergkäse

Rahm, Champignons & Gemüse

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei

Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot

Ein Süßes nach Wahl

3-Gang 57.00 / vegetarisch 53.00 – mit Käse +5.00

4-Gang 69.00 / vegetarisch 65.00 – mit Käse +5.00

5-Gang 75.00 / vegetarisch 69.00



Hauptgang

Unsere Klassiker

Äpler-Ravioli (Vollkornteig) & Röstzwiebeln

Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze
zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck

36.50



+3.50

Marzili-Klassiker

Gmischte Hackbrateteus im Ofen & Soße

sänfliche Härtpfustock & Chili Gemüse

36.50

Koreanisches Bio Tofu-Bibimbap „Reis umrühren“

Gemüse, Pilze, Miso-Brühe, Kimchi & Basmatireis

34.50



Randen-Spitzkohlrisotto & Bergkäse

Rahm, Champignons & Gemüse

32.50



**Rubiger Saibling in Meerrettichkruste gebraten
& weisse Buttersauce**

tomatierte Griessnocken römischer Art & Gemüse

46.50

Maispoularde Supreme & Glühweinsauce

eingelegte Pflaumen, Butterspätzli & Gemüse

36.50

Fiakergulasch vom Rind & Spiegelei

Butterspätzli, Frankfurter Wurst & Essiggurke

42.50

(Das Fiakergulasch ist eine Abwandlung des Wiener Gulaschs, verfeinert mit gebratenen Frankfurtern, Spiegelei und fächerartig geschnittenen Essiggurken. Der Name leitet sich von den bekannten Wiener Lohnkutschern (Fiaker) ab.)

**Grand Cru Entrecôte vom Schwein Dry Aged 250gr
& schwarzes Gold** (stark reduzierter Jus)

Bratkartoffeln & Gemüse

zusätzlich als **"Surf and Turf"** mit ASC Crevette

49.50

+9.50

Information

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.
Wir kochen frisch – es kann vorkommen, dass ein Produkt ausgeht.



Dessert

Die kleinen Süßen

Marzipan Mousse & Montélimar-Nougat ✕

Vermicelle-Törtchen

Schokoladenkuchen „Nemesis“ & Doppelrahm ✕

Mandarinen-Parfait & Berner Honiglebkuchen

Frucht-Mix-Smoothie & saisonales Sorbet 🌿 ✕ 🌊

pro Einheit 07.00
Alle Kleinen zum Teilen 32.50

Schokoladenkuchen „Nemesis“ ✕ 14.50
& Doppelrahm

Marzili Coupe 🌿 ✕ 14.50
Blutorangensorbet, weisse Schokoladen Glace,
Chocolat Chip Cookies, Campari-Coulis & Schlagrahm

Coupe Eiskaffee ✕ 14.50
Zwei Kugeln Mokka Glace mit Espresso
und Schlagrahm

Dreierlei Käse von der Berner Molkerei 14.50
Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot



Glacen & Sorbets

Aus 100% Bio Jersey Kuhmilch & nur den besten Zutaten.

Glacen

Beschwipste Irin (Baileys), Haselnuss, Mokka,
weisse Schokolade, echte Vanille

Sorbets

 🌿 🌊

Blutorange, Zwetschghe

Pro Kugel 05.50
Schlagrahm 02.00
Mit Schuss 04.50

Kalorien am Abend?

...lange haben wir gemeint, Kalorien nach 18h seien ungesund...

nach vielen Jahren in der Gastronomie haben wir jetzt herausgefunden: Kalorien wissen gar nicht, wie spät es ist!



Deklaration & Einkauf

Lieferanten

Metzgerei Simperl, Gümliigen

„Alle Tiere, die wir in der Metzgerei verarbeiten, stammen von Bauern aus der Region. Über 80% unserer Fleischwaren stammen aus dem Kanton Bern.“

Berno AG Früchte und Gemüse, Kerzers

Ein Familienbetrieb aus dem Seeland mit Nähe zu seinen Produzenten.

Gasser Gourmet, Schwarzenburg

Seit 1978 ist Gasser Gourmet ein eigenständiges Familienunternehmen.

Schütz & Co. Berner Molkerei, Bern

Älteste Privatmolkerei der Stadt Bern - seit 1894. Sie versorgen uns mit herrlichen Naturprodukten frisch vom Hof, wie zum Beispiel Milch & Biokäse.

Bäckerei Fürst, Marzili

Die Berner Bäckerei existiert seit 1950.

Herkunfts-Deklaration

Fisch	Rubigen Fischzucht, Schweiz
Crevetten	Vietnam
Geflügel/ Supreme	Schweiz/ Frankreich
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Backwaren	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden.

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

Das Restaurant Marzili Team wünscht „ä Guete“

Barbara & Thomas

Mike, Chrigu, Heidi, Kerli, Belinda,

Silvia, Thomas, Nene, Adrienne, Laurin, Nathan

Lernender Koch EFZ Balduin

& weitere fleissige Bienen

Besuchen Sie unsere Webseite

