

# Prachtsforelle ohne Eil!



**Harmonisch**  
Ein Besuch im Restaurant Marzilibrücke beglückt Seele wie auch Magen.

**Blick am Abend macht Sie Gault-Millau-tauglich!**

**GASTRO-KNIGGE**

**Das stille Örtchen**  
Wer während der Mahlzeit auf die Toilette muss, soll dies nicht ankündigen. Vor allem in einem Restaurant wäre das unangebracht. Begründen Sie Ihren Abgang mit: «Ich muss mir die Hände waschen».

**Begrüssung**  
Bei der Begrüssung am Tisch ist die Verhaltensweise geschlechtsabhängig. Männer müssen aufstehen, um die Ankommenen zu begrüßen, während Frauen sitzen bleiben können. Der Mann neigt sich so der Frau zu: Damen werden vor den Herren begrüsst.

**GASTRO-LEXIKON**

**Kaviar**  
Kaviar, auch «schwarzes Gold» genannt, sind Eier vom Stör, einem Salzwasserfisch. Vor dem Verzehr werden sie gereinigt und gesalzen. Kaviar ist so teuer, weil der Stör vom Aussterben bedroht ist. Wegen der Beliebtheit seiner Eier werden Störe heute gezüchtet.

**Baiser**  
Der Name kommt aus dem Französischen und heisst Kuss. In der Schweiz kennt man Baiser auch unter dem Namen Meringue. Er ist ein zerbrechliches, helles Gebäck aus gezuckertem Eischnee. Mit Meringue dekoriert man oft Dessertteller.

**GASTRO** → Einen Steinwurf von der Aare entfernt lockt das Restaurant Marzilibrücke zur Einkehr.

Jean-claude.galli  
@ringier.ch

Für manche ist das Leben ein langer, ruhiger Fluss, für uns jedoch ein unruhiges Gewässer, mit Strudeln und ständig wechselndem Pegelstand. Bereits am Nachmittag sind wir am Restaurant Marzilibrücke und der Aare vorbeige-

**Der Service ist dezent und unaufgeregt.**

rannt, mit Mütze und Joggingsschuhen, haben sehnsüchtig in den verwaisten Garten geschickt und uns vorgestellt, wie wir am Abend hinter den erleuchteten Fenstern sitzen. Später, gebadet und gekämmt, ein Summen von Schubert auf den Lippen («In einem Bächlein helle, da schoss in froher Eil, die launische Forelle vorüber wie ein Pfeil») betreten wir das Lokal.

Die Berner Beizer-Legende Gustav Zumofen, unser viel zu früh verstorbenes Vorbild in Sachen Esskultur und Trinkgenuss, hat

mit Schuberts Lied ganze Tischrunden unterhalten. In der Marzilibrücke ist sein Geist greifbar, die Tafel mit den Spezialangeboten preist eine ganze Forelle aus dem Ofen an, samt Rosmarinkartoffeln und Safran-Rahmsauce. Nach dem Nüsslisalat mit Speck und Ei ist es soweit: Mit dem Fischmesser zerteilen wir den Prachtsfisch, dessen Haut knusprig ist, und dessen Fleisch sich weiss und zart präsentiert.

**Herz und Charakter**

Im Sommer gleicht die Marzilibrücke einem Tollhaus, hungrige Badegäste verwandeln den Garten in einen summenden Bienenstock. Auf der Grossleinwand Fussball, auf dem Teller Pizza und Pasta. Im Winter aber finden selbst nervöse Menschen ihre Ruhe. Die Palette reicht vom Curry übers Lamm bis zu Entrecôte und

Fischen. Der Service ist dezent und unaufgeregt.

Mit der Wahl des Weins tun wir uns schwer, weil wir dem Poulet unseres Gegenübers und der Forelle gerecht werden wollen. Bis Mitinhaber Stefan Ruprecht zu Hilfe eilt und uns den Finca L'Argata ans Herzen legt – einen charaktervollen, spanischen Roten.

Ergänzend dazu das umfangreiche Zeitungsangebot. Zuoberst liegt ein Artikel über die Fälschungsgeschichte um das «Koloss»-Gemälde von Francisco de Goya. Nach dem Hauptgang planen wir im Übermut das Finale: eine Huldigung an unsere Jugend zwischen Slowrunden im Discokeller und rassigen Partien auf der Minigolfbahn.

Einen Coupe Ice Coffee haben wir seit Jahren nicht mehr bestellt, jetzt ist die Zeit dafür reif. Wir erzählen uns Räuberpistolen aus längst vergangenen Zeiten. Und nehmen uns vor, wiederzukommen. ●

**Restaurant Marzilibrücke**

Gasstrasse 8  
3011 Bern  
Tel. 031 311 27 80

**Vorspeisen:** Grosser Nüsslisalat mit Ei und Speck, 14.50 Fr.

**Hauptgang:** Ganze Forelle aus dem Ofen, mit Rosmarinkartoffeln und Safranrahmsauce, 38.50 Fr.

**Dessert:** Coupe Ice Coffee, 9.50 Fr.

**Kaffee:** 4 Fr.

**Wir haben bezahlt:** 184 Fr.

**Essen:** [Icons]

**Ambiente:** [Icons]

**Service:** [Icons]

**Gäste:** [Icons]

**Schönstes Objekt:** Im Sommer der grosse Garten, im Winter das helle Interieur mit viel Holz und weissen Wänden.

**Gut zu wissen:** Jeden Sonntag bis 14 Uhr Brunch - für Liebespaare, Familien und Singles.