



## Bankettvorschläge Herbst

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten. Wir werden alles daransetzen, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten. Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.

Bitte wählen Sie jeweils nur **EIN Menü** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 12 Personen.

### Fixe Menüs

<p><b>Menü „urchig“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsbraten mit Jus Bratkartoffeln Tagesgemüse</p> <p>CHF 36.50</p>	<p><b>Menü „jedä kennts“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetztes Casimir Basmatireis Früchtegaritur</p> <p>CHF 35.50</p>	<p><b>Menü „Italia“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Kalbsschnitzel an Limonensauce Risotto Tagesgemüse</p> <p>CHF 52.50</p>
<p><b>Menü „lö Welsch“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Perlhuhnbrüstchen Pfeffersauce Nudeln Herbstgemüse *****</p> <p>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 49.50</p>	<p><b>Menü „Dr Fischer“</b></p> <p>Kürbiscremesuppe *****</p> <p>Lachstranche mit Mohn Champagnersauce Basmatireis Herbstgemüse *****</p> <p>Vermicelles mit Meringue &amp; Rahm</p> <p>CHF 51.50</p>	<p><b>Menü „Gärtner“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Geschmorter Apfel gefüllt mit Quinoa &amp; Rotkraut Rosenkohlsauce, Sonnenblumenkerne &amp; Eierschwämmchen *****</p> <p>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 49.50</p>

Preise in CHF, inklusive MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch – www.taberna.ch



## Festliche Menüs & Buffet

<p><b>Festmenü „traditionell“</b></p> <p>Gemischter Blattsalat mit Hausdressing *****</p> <p>Pilzcremesuppe *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Apfel-Calvados-Sauce Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Lebkuchen Panna cotta &amp; Feigen-Apfelkonfit</p> <p style="text-align: center;">CHF 57.50</p>	<p><b>Festmenü „hei aui gärn“</b></p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Hausdressing *****</p> <p>Kürbiscremesuppe *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus &amp; Kräuterbutter Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Tiramisu</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>	<p><b>Festmenü „dr Jäger“</b></p> <p>Geräuchertes Forellenfilet Apfel- Meerrettich-Dip *****</p> <p>Maroni-Risotto &amp; knackigem Randen Sprinz, Prosecco, Sauerrahm *****</p> <p>Gebratene Rehschnitzel Wildrahmsauce Butterspätzli Herbstgemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“ CHF 69.50</p>
<p><b>Festmenü „für Kenner“</b></p> <p>Nüsslersalat mit Ei Hausdressing *****</p> <p>Pastinakensuppe Croutons *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Randen-Espuma *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus &amp; Kräuterbutter Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.50</p>	<p><b>Fondue „Figugegl“</b></p> <p>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing Gstaader Hobelkäse *****</p> <p>Käsefondue 300gr mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken &amp; Silberzwiebeln *****</p> <p>Meringue mit Saaner Doppelrahm und Kirsch</p> <p style="text-align: center;">CHF 45.00</p> <p>Supplement Portion CHF 3.50</p>	<p><b>Buffet „Grossi“</b></p> <p>Marzilisalat in Schüsseln auf dem Tisch *****</p> <p>250gr Fleisch pro Person Kalbsbraten, gefüllter Schweinsbraten, Hackbraten, Pilzsauce, Bratenjus, Berner Sauce, Kartoffelgratin, Teigwaren, saisonales Gemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum teilen (verschiedene Minidessert werden in der Mitte des Tisches platziert jede/r nimmt was ihm gefällt)</p> <p style="text-align: center;">CHF 59.50</p>

Preise in CHF, inklusive MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch – www.taberna.ch



## Kalte Vorspeisen

<b>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing</b>	09.50
<b>Nüsslersalat Mimosa mit Hausdressing</b> Speck, Ei, Kürbiskernen & Croutons	12.50
<b>Rauchfisch Mille feuilles (Felchen)</b> Blätterteig, Schwarzwurzelsalat, Nüssler-Pesto & Dillsenf	15.50
<b>Rindscarpaccio mit sautierten Kräutersaitlingen</b> Trüffelöl, Nüsslersalat & Hobelkäse	21.50

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	09.50
<b>Seeländer Kürbissuppe</b> Granatapfel & Knuspersalbei	12.50
<b>Linsensuppe mit Balsamico</b>	09.50
<b>Wildkraffbrühe mit Hirsch-Klösschen</b>	12.50

## Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

<b>Maroni-Risotto &amp; knackigem Randen</b> Sprinz, Prosecco, Sauerrahm	12.50 gr. Port26.50
<b>Fusilli &amp; gebratene Krevette</b> Linsen-Sugo, Meerrettich, Kerbel	16.50 gr. Port28.50
<b>Lachstranche mit Mohn &amp; Champagnersauce</b> Basmatireis Gemüsestreifen	16.50 gr. Port34.50



## Hauptgänge

<b>Gebratenes Schweinsnierstück mit Waldpilzsauce</b>	26.50
<b>Poeliertes Perlhuhnbrüstchen &amp; Peffersauce</b>	32.50
<b>Gebratenes Filet vom Duroc Schwein Apfel-Calvados Sauce</b>	38.50
<b>Roastbeef am Stück gebraten mit Portweinjus &amp; Kräuterbutter</b>	44.50
<b>Gebratener Fisch (selon arrivage) vom Murtensee Safransauce</b>	38.50
<b>Kalbsschnitzel an Limonensauce</b>	36.50
<b>Geschmorter Lammgigot mit Rosmarinjus</b>	38.50

## Beilagen

**Kartoffelstock**  
**Bratkartoffeln**  
**Kartoffelgratin**  
**Butter-Nudeln**

**Spätzli**  
**Risotto**  
**Basmatireis**

**Herbstgemüse**  
**Wildgarnitur**

**Gemüseflan**

Alle Hautgerichte sind mit einer Stärkebeilage und einer Gemüsebeilage.  
Wünschen Sie einen Nachservice? Pro Person + 04.50 CHF

## Vegetarische Gerichte

<b>Geschmorter Apfel gefüllt mit Quinoa &amp; Rotkraut</b> Rosenkohlsauce, Sonnenblumenkerne & Eierschwämmchen	28.50
<b>Ziger-Eierschwämmchen-Gnocchi</b> Kürbiscoulis, Nuss, Rosenkohl & Trauben	27.50
<b>Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel &amp; Koriandersamen</b> dazu servieren wir Basmatireis	29.50



## Unsere kleinen Süssen

Quittensorbet & Traubenkompott	04.50
Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm	04.50
Lebkuchen Panna cotta & Feigen-Apfelkonfit	04.50
Halbgefrorenes mit Nidletäfel	04.50
Toblerone Mousse	04.50

## Unser Tipp

**Alle Süssen als Dessertbuffet** pro Person 10.50

## Desserts

<b>Unsere Spetzialität</b> Schokoladenkuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm	11.50
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm	12.50
<b>Dreierlei Käse von der Berner Molkerei</b> Birnen-Senfkonfit & Feigenbrot	11.50

## Dessertbuffets mit folgenden Komponenten zur Auswahl

**Glace- & Sorbet, Fruchtsalat, Schokoladenmousse weiss oder dunkel, Panna Cotta, Gebrannte Creme, Tiramisu, Cremeschnitte am Meter, „Nemesis“ Schokoladenkuchen, Früchte-Kuchen mit saisonalen Früchten**

Dessertbuffet mit wahlweise 4 Einheiten	18.00
Dessertbuffet mit wahlweise 6 Einheiten	25.50
Dessertbuffet mit wahlweise 8 Einheiten	29.00