



Bankettvorschläge Winter

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>Menü „urchig“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsbraten mit Jus Bratkartoffeln Tagesgemüse</p> <p>CHF 36.50</p>	<p>Menü „jedä kennts“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetztes Casimir Basmatireis Früchtegaritur</p> <p>CHF 35.50</p>	<p>Menü „Italia“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Kalbsschnitzel an Limonensauce Risotto Tagesgemüse</p> <p>CHF 52.50</p>
<p>Menü „lö Welsch“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Maispoularde Supreme Pfeffersauce Nudeln Herbstgemüse *****</p> <p>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 49.50</p>	<p>Menü „Dr Fischer“</p> <p>Pastinakencrèmesuppe *****</p> <p>Lachstranche mit Mohn Champagnersauce Basmatireis Herbstgemüse *****</p> <p>Vermicelles mit Meringue & Rahm</p> <p>CHF 51.50</p>	<p>Menü „Gärtner“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Äpler Ravioli Käse-Kartoffelfüllung & karamellisierte Apfelschnitze *****</p> <p>Mini Dessert nach Wahl</p> <p>CHF 49.50</p>

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

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



Festliche Menüs & Buffet

<p>Festmenü „traditionell“</p> <p>Gemischter Blattsalat mit Hausdressing *****</p> <p>Pastinakencrèmesuppe *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Apfel-Calvados-Sauce Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Lebkuchen Panna cotta & Feigen-Apfelkonfit</p> <p style="text-align: center;">CHF 57.50</p>	<p>Festmenü „hei aui gärn“</p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Hausdressing *****</p> <p>Kürbiscremesuppe *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Tiramisu</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>	<p>Festmenü „dr Jäger“</p> <p>Geräuchertes Forellenfilet Apfel- Meerrettich-Dip *****</p> <p>Maroni-Risotto & knackigem Randen Sprinz, Prosecco, Sauerrahm *****</p> <p>Gebratene Rehschnitzel Wildrahmsauce Butterspätzli Herbstgemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“ CHF 69.50</p>
<p>Festmenü „für Kenner“</p> <p>Nüsslersalat mit Ei Hausdressing *****</p> <p>Pastinakensuppe Croutons *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Randen-Espuma *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus & Kräuterbutter Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.50</p>	<p>Fondue „Figugegl“</p> <p>Marzilibrücke Salat mit Hausdressing Gstaader Hobelkäse *****</p> <p>Käsefondue 300gr mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken & 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>Buffet „Grossi“</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 7.7 % MwSt.

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



Kalte Vorspeisen

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

Suppen

Tagessuppe	09.50
Pastinakencrèmsuppe frittierte Rollgerste & Trüffelöl	12.50
Linsensuppe mit Balsamico	09.50
Ochschwanzsuppe „oxtail clair“	12.50

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

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

Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.

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



Hauptgänge

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

Äpler Ravioli Käse-Kartoffelfüllung & karamellierte Apfelschnitze	27.50
Gürbentaler Randen im Ofen gebacken gefüllt mit Sellerie-Kartoffelstampf & Erbsen-Mandelmilch-Velouté	28.50
Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel & Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis	29.50



Unsere kleinen Süssen

Fruchtsalat & Sorbet	04.50
Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm	04.50
Panna cotta & Fruchtcoulis	04.50
Halbgefrorenes mit Nidletäfel	04.50
Toblerone Mousse	04.50

Unser Tipp

Alle Süssen als Dessertbuffet pro Person 10.50

Desserts

Unsere Spezialität Schokoladenkuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm	11.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm	12.50
Dreierlei Käse von der Berner Molkerei 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