



## Bankettvorschläge Herbst

November - März

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 34.50</p>	<p><b>Menü „jedä kennt“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetztes Casimir Basmatireis Früchtegarnitur</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 47.50</p>
<p><b>Menü „lö Welsch“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Knuspriges Poulet-Suprême Pfeffersauce Nudeln Herbstgemüse *****</p> <p>Crème brûlée</p> <p>CHF 47.50</p>	<p><b>Menü „Dr Fischer“</b></p> <p>Schwarzwurzelcremesuppe *****</p> <p>Lachstranche mit Mohn Champagnersauce Basmatireis Herbstgemüse *****</p> <p>Tiramisu</p> <p>CHF 48.50</p>	<p><b>Menü „Gärtner“</b></p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Blätterteig Pastetli Gemüse-Linenragout Kräutersauce *****</p> <p>Fruchtsalat mit Rahm</p> <p>Teller CHF 45.50</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 Meaux-Senf-Sauce *****</p> <p>Schwarzwurzelcremesuppe *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Morchelsauce Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Halbgefrorenes mit Nidletäfel Nidletäfel</p> <p style="text-align: center;">CHF 59.50</p>	<p><b>Festmenü „hei aui gärn“</b></p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Haus-Dressing *****</p> <p>Schwarzwurzelcremesuppe *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Tiramisu</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>	<p><b>Festmenü „Gala“</b></p> <p>Randen-Carpaccio mit Hobelkäse-Espuma *****</p> <p>Schwarzwurzelcremesuppe *****</p> <p>Grilliertes Entrecôte vom Rind mit Trüffelbutter Kartoffelgratin &amp; Wintergemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>
<p><b>Festmenü „für Kenner“</b></p> <p>Nüsslersalat mit Ei Haus-Dressing *****</p> <p>Schwarzwurzelcremesuppe *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Randen-Espuma *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“ Doppelrahm</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.50</p>	<p><b>Fondue „Figugegl“</b></p> <p>Marzilibrücke Salat an Hausdressing Gstaader Hobelkäse *****</p> <p>300gr Fondue pro Person Fonduebrot Gschwellti Essiggurken &amp; Silberzibeli *****</p> <p>Meringue mit Saaner Doppelrahm und Kirsch</p> <p style="text-align: center;">CHF 45.00</p> <p>Supplement Fondue pro Person 4.50</p>	<p><b>Buffet „Grossi“</b></p> <p>Marzilisalatsalat 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) 2 Stück pro Person</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**

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing	09.50
Nüsslersalat Mimosa mit Hausdressing Speck, Ei, Kürbiskernen & Croutons	12.50
Randen-Carpaccio mit Hobelkäse-Espuma Honig-Kräuter-Zwiebel-Dressing, Blütenpollen & Baumnussbrot-Chips	14.50
Geräuchertes Forellenmousse & glasige Gurken Curcumis-Gin-Infusion, frischer Meerrettich	15.50

### **Suppen**

Kürbiscremesuppe mit Mandelschaum	09.50
Schwarzwurzelcremesuppe mit Kresse von der Fensterbank & Schwarzwurzelchips	12.50
Linsensuppe mit Eierschwämmchen	09.50
Rindskraftbrühe mit Griess-Klösschen	12.50

### **Warme Vorspeisen / Zwischengerichte**

Maroni-Risotto & knackigem Randen Sprinz, Prosecco, Sauerrahm	14.50 gr. Port19.50
Fusilli & gebratene Krevette Linsen-Sugo, Meerrettich, Kerbel	16.50 gr. Port28.50
Gebratenes Zanderfilet in Schwarzwurzelschaum Eierschwämmchen, Federkohl-Chiffonade	16.50 gr. Port34.50



## Hauptgänge

Gebratenes Schweinsnierstück mit Waldpilzsauce	26.50
Knuspriges Poulet-Suprême gefüllt mit Wirz Kartoffelgratin & Wintergemüse	34.50
Rosa gebratene Schweinefilet Medaillons & Morchelsauce	36.50
Roastbeef am Stück gebraten & Portweinjus	44.50
Gebratenes Zanderfilet aus dem Murtensee Vin Jaune-Mandarinenschaum	36.50
Kalbsschnitzel an Limonensauce	38.50
Geschmorter Lammgigot mit Rosmarinjus	38.50

## Beilagen

Kartoffelstock	Pilaw Reis
Bratkartoffeln	Risotto
Kartoffelgratin	Basmatireis
Salzkartoffeln	Pappardelle
Spätzli	Butter-Nudeln
Ratatouille	Saisonales Mischgemüse
Wildgarnitur	Gemüseflan

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

## Vegetarische Gerichte

Gürbentaler Randen im Ofen gebacken gefüllt mit Sellerie-Kartoffelstampf & Erbsen-Mandelmilch-Velouté	28.50
Buchweizen-Pizzocheri mit Kastanien Federkohl, rezentem Bergkäse & Salbei	27.50
Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel und Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis	29.50

Preise in CHF, inklusive MwSt.

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



## Desserts

Unsere Spezialität Schokoladenkuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm	11.50
------------------------------------------------------------------	-------

## Unsere kleinen Süssen

Crème brûlée	04.50
Süsstmostcreme auf Zimt-Rumbiskuit	04.50
Halbgefrorenes mit Nidletäfel	04.50
Französischer Zitronen-Bergamotte-Tarte	04.50
Schokoladen Kuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm	04.50

## Dessertbuffets mit folgenden Komponenten

Glace- & Sorbet	
Fruchtsalat	
Schokoladenmousse weiss oder dunkel	
Panna Cotta	
Gebrannte Creme	
Tiramisu	
Crèmeschnitte 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