



## Bankettvorschläge Herbst

September - November

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>Perlhuhnbrüstchen Pfeffersauce Nudeln Herbstgemüse *****</p> <p>Crème brûlée</p> <p>CHF 47.50</p>	<p><b>Menü „Dr Fischer“</b></p> <p>Kürbiscremesuppe *****</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>Pilzcremesuppe *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Apfel-Calvados-Sauce Kartoffelgratin Herbstgemüse *****</p> <p>Panna cotta &amp; Fruchtcoulis</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>Kürbiscremesuppe *****</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 „dr Jäger“</b></p> <p>Geräuchertes Forellenfilet Apfel-Meerrettich-Dip *****</p> <p>Maroni-Risotto &amp; knackigem Randen Sprinz, Prosecco, Sauerrahm *****</p> <p>Hirschentrecôte Wildrahmsauce Butterspätzli Herbstgemüse *****</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>Pastinakensuppe Laugenbretzel-Croutons *****</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>Marzilisalat in Schüsseln auf dem Tisch *****</p> <p>200gr Fondue pro Person Fonduebrot Gschwelffi Essiggurken &amp; Silberzibeli *****</p> <p>Gebrannte Creme</p> <p style="text-align: center;">CHF 44.50</p> <p>Supplement Fondue pro Person 4.50</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**

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing	09.50
Nüsslersalat Mimosa mit Hausdressing Speck, Ei, Kürbiskernen & Croutons	12.50
Heiss geräucherte Bio Forelle Quitten-Maroniterrine & Nüsslersalat-Haselnuss-Pesto	16.50
Siedfleisch Carpaccio vom Rind mit Belperknolle Apfel, Trauben, Petersilie	14.50

### **Suppen**

Kürbiscremesuppe mit Mandelschaum	09.50
Pastinaken-Cidersuppe mit Laugenbretzel-Croutons	10.50
Linsensuppe mit Eierschwämmchen	09.50
Wildkraftbrühe mit Hirsch-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
Gebratene Lachsforelle in Schwarzwurzelschaum Eierschwämmchen, Federkohl-Chiffonade	16.50 gr. Port34.50



## Hauptgänge

Gebratenes Schweinsnierstück mit Waldpilzsauce	26.50
Poeliertes Perlhuhnbrüstchen & Waldpilzsauce	32.50
Rosa gebratene Schweinefilet Medaillons & Morchelsauce	36.50
Roastbeef am Stück gebraten & Portweinjus	44.50
Gebratene Lachsforelle in Maroni-Mohnkruste & Gin-Veloute	36.50
Kalbschnitzel 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

Sonnenweizen im Mangoldwickel	25.50
Kürbis-Apfelpüree, sautierte Eierschwämme (vegan)	
Schlutzkrapfen (Ravioli) aus Roggen-Weizenmehl	26.50
Kürbis-Hüttenkäsefüllung, sautierte Rosenkohl	
Haselnuss-Sprinz-Pesto	
Palak Paneer	29.50
Grillierter Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel und Koriandersamen	
dazu servieren wir Basmatireis	

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

Panna-Cotta mit Fruchtcoulis	04.50
Crème brûlée	04.50
Vermicelles-Schnitte	04.50
Halbgefrorenes mit Nidletäfel	04.50
Fruchtsalat mit Rahm	04.50
Zitronen 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	
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