













## WIRT ÜSES BIER; LOHNBRAUEREI BERN

WIRT, Lager, Flasche, 5.2 Vol. %	3.3 dl	6.50
WIRT, Märzen Flasche 5.3 Vol. %	3.3 dl	7.00
WIRT, Rampensau Flasche 5.9 Vol. %	3.3 dl	6.90
WIRT, alkoholfrei, 0.5 Vol. %	3.3 dl	6.50

## VORSPEISEN

Maroni - Selleriesuppe mit Trüffelöl  	15.50
Herbstlicher Blattsalat    an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	12.50
Nüsslialat mit pochiertem Ei und Speck an Französischer Sauce und Croûtons	19.50
Butternuss Kürbis Carpaccio mit Gravad Lax   süss-sauer mit Meerrettich-Preiselbeeren Schaum	18.50

## DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù 	14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren 	12.50
Crema Catalana mit Feigen 	12.50
Coupe „Nesselrode“   Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	14.50
Warmer Schokoladenkuchen (ca. 20 Minuten)  mit Vanilleglace	14.50
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm  	12.50
Affogato al caffè   Vanilleglace und Espresso im Glas	8.00
Coupe Dänemark   Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Glacé von «Kalte Lust» mit Bio-Milch von Jersey-Kühen aus Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Himbeere (vegan), Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies	6.50
pro Kübeli mit Rahm	+ 1.50

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 





RESTAURANT

DIZ

# DAMPFZENTRALE

BERN


## FONDUE IM WINTERZELT

Fondue Dampfzentrale  Hausmischung	32.50
Fondue Champignons  Oberländer Hausmischung mit gemischten Pilzen	33.50
Fondue Kräuter und Tomaten  Oberländer Hausmischung mit Tomaten und Kräutern	33.50
Fondue Caliente  Oberländer Hausmischung mit Chili	33.50

Alle Fondues (230g Käse/Pers.) servieren wir ab 2 Personen  
und werden mit «Suurem Most» zubereitet.

Dazu eingemachte Gurken, Silberzwiebeln und Brot vom Bohnenblust  
Fondue mit Kartoffeln + 4.50

### Don't like Cheese?

Hausgemachter veganer «Braten»   
aus Bohnen, Kichererbsen und Nüssen  
mit Rotkraut, Maroni, Semmelknödel und Calvadosauce 32.50

Frische Steinpilzravioli <sup>(CH)</sup>   
an Salbeibutter und Belper Knolle 32.50

Flat Iron Steak <sup>(Irland)</sup> 46.50  
mit Peperonata und cremigen Kürbisgnocchi

### Fondue Menu

Nüsslialat  
mit pochiertem Ei und Speck  
\*\*\*

Fondue nach Wahl,  
eingemachte Gurken, Silberzwiebeln und Brot  
\*\*\*

Panna Cotta  
mit Waldbeeren

55.50

## RESTAURANT DAMPFZENTRALE

Marzilistrasse 47 3005 Bern T 31 312 33 00 taberna.ch

Alle unsere Preise sind in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

## APERITIV, GLÜHWEIN UND KIRSCH

Bitter di Berna & Calamansi mit Limette	13.50
Amalfino Limoncello, Prosecco, Tonic Water	15.00
Dark & Stormy Gosling's Rum, Limettensaft, Ginger Beer	15.00
Hot n' Spicy Gosling's Rum, Ingwer-Zitronen-Sirup, Süssmost (warm serviert)	15.00
Glühwein 2 dl rot	7.50
Kirsch General Sutter (pro «Strich» aus der Holzflasche 5cl) H. Nebiker, Sissach 40% Vol.	12.50

## PROSECCO

Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati 55.00 8.50  
Cornuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)

## WEISSWEIN

Johanniter Pinot Gris 22 66.50 9.50  
Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.8 % Vol.)

Petite Arvine, A.O.C. «Primus Classicus» 23 57.50 8.20  
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13.5 % Vol.)

Fendant «Les Fleurs» 23 52.00 7.50  
Domaine Rouvinez, Chasselas, Wallis AOC 2019 (12.5 % Vol.)

## ROTWEIN

Syrah «Le Rhyton d'Or» AOC, 20 64.50 9.20  
Jean Jacques Defayes, Wallis (13.5 % Vol.)

Humagne Rouge, A.O.C. «Primus Classicus» 22 58.50 8.50  
Caves Orsat, Rouvinez, Martigny, Wallis (13 % Vol.)



Gutscheine verschenken: →

Das ideale Geschenk, um Freude zu bereiten. Ganz einfach online bestellen,  
zum Selberdrucken oder per Post zugestellt.



Getränkemenu



Weinkarte