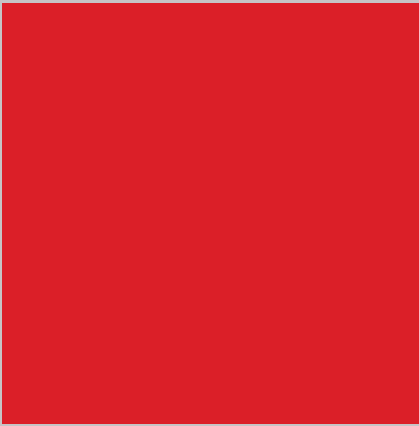


RESTAURANT

MARZER



INSPIRIERT
ESSEN

Inspiziert durch die Region «Piemont».

Restaurant Marzer – Brückenstrasse 12, 3005 Bern

12.02.–16.03.2019

MEHR- GÄNGER

12.02. bis 16.03.2019 / 18³⁰ – 20³⁰

inspiriert durch das «Piemont»



– saisonal & regional umgesetzt

ANTIPASTO

- 1 **karottenflan / rettich /
radieschen**

Ob der französische «Flan» seine Tradition in der piemontesischen Küche, durch die 800-jährige Besetzung der Savoyer im 16. Jahrhundert erlangte, oder ob es die geographischen Umstände waren, lässt sich heute nicht mehr nachvollziehen. Unsere Interpretation des sanften Klassikers schlägt seine Wurzeln sowieso in Schweizer Boden.

ANTIPASTO II

- 2  **carne cruda (kalb) /
sbrinz / zitrone**
-  **stracchino (frischkäse) /
kürbis / rosmarinhonig**

«Carne cruda» ist eines der berühmtesten Antipasti aus dem Piemont und weltweit sehr beliebt, genau wie der aus Brienz stammende Käse. Von Traditionen inspiriert, fusionieren wir das piemontesische Kalbstatar mit einem unkonventionellen Sbrinzglace – Symbiose pur.



Stracchino ist ein kurz gereifter italienischer Weichkäse. Die Legende besagt, dass der Käse seinen Namen dem umgangssprachlichen Wort «stracch» verdankt, welches «müde» bedeutet. Die wegen der idyllischen Bergwanderung ins Tal müde gewordenen Kühe spendeten die Milch für diesen unverwechselfähigen Käse.

PRIMO PIATTO (Zusatzgang)

- 3 **risotto / pilz / belper knolle**

Schlemmen hat einen hohen Stellenwert in Italien, deshalb wird der Hauptgang auch in zwei Gängen serviert. Auf der «Primi Piatti» befindet sich die Stärkekomponente und die «Secondi Piatti» ergänzt mit Proteinen. Im nördlichen Italien genießt Risotto ein gleichermassen hohes Ansehen wie der hierzulande umschwärmte «Belper Knollen», welcher liebevoll auch Schweizer Trüffel genannt wird. Wir lieben & servieren euch beides.

SECONDO PIATTO

- 4  **brasato al barolo (rind) /
polenta / apfel / sellerie**
-  **wirsing-frittata / polenta /
apfel / sellerie**

In Norditalien ist Polenta so beliebt, dass Südtalier ihre Landsleute gern etwas abfällig als «polentoni» («Polentafresser») verhöhnen. Ein ungerechtes Urteil, wie wir finden, denn der Erfolg der Polenta – als eines der Grundnahrungsmittel überhaupt – fusst auf den zahlreichen Varianten und Möglichkeiten, die es in der Küche bietet.

DOLCE

- 5 **haselnuss / birne / kaffee**

«Tonda gentile» – die sanfte Runde, wird die Haselnuss im Piemont genannt. Sie war in jedem Winter-vorrat auffindbar und das Piemont trägt seinen Ruf als kulinarische Schatzkammer Italiens nicht zuletzt wegen ihrer «Gianduja», der süßen Verführung aus piemontesischen Haselnüssen und Kakao.

4-Gänger	78.00
Zusatzgang	13.00
Käse	13.00
Weinbegleitung	37.00