



e s s e n

Suppen

Randen-Linsensuppe / Linsenchips	Fr.	9
Klare Zwiebelsuppe / Blätterteigkäsestängeli	Fr.	9
Kartoffel-Lauchsuppe / Speck	Fr.	9.5

Salate ab 2 Portionen in der Schüssel

Blattsalat	Fr.	9
Taverne Salat Blattsalate / Saisongemüse / Kernen	Fr.	11
Nüsslersalat / Speck / Ei / Brotchips	Fr.	13.5
Wintersalat / Kohl / Karotten / Kräuterbrot / Nusscrunch	Fr.	13.5

Vorspeisen

Zweierlei Humus / hausgemachte Maischips	Fr.	14.5
Geräuchertes Forellenfilet / Fenchel / Orangen / Edamame	Fr.	19.5



e s s e n

Vom Holzkohlegrill

Rindsfilet

Black Angus, Irland

180g

Fr. 47

250g

Fr. 56

Bisonfilet

USA

180g

Fr. 59

250g

Fr. 69

Verschiedene Gemüse / Bratkartoffeln oder Pommes Allumettes
Kräuterbutter / Chimichurri / Haussauce



e s s e n

Schweizer Fleisch vom Holzkohlegrill

Rib Eyes saftiger Rindshohrücken	250g	Fr. 41
	400g	Fr. 57
Entrecôte	200g	Fr. 43
	300g	Fr. 54
Schweinekotelette Tomahawk Cut	ca. 220g	Fr. 34.5

Verschiedene Gemüse / Bratkartoffeln oder Pommes Allumettes
Kräuterbutter / Chimichurri / Haussauce

Französisch	Englisch	Deutsch	Kerntemperatur
bleu	rare	stark blutig	45 Grad
saignant	medium rare	blutig	55 Grad
à point	medium	rosa	65 Grad
bien cuit	well done	gut durch	85 Grad



e s s e n

Taverne Spezial

« Coq au vin aux morilles » / Speck / Morcheln / Champignons
hausgemachten Spätzli Fr. 35.5

Adelbodner Rindsragout Fr. 29.5
vom schottischen Hochlandrind
Whiskysauce / hausgemachten Spätzli

Vegetarisch

Spätzliteller / Gemüse / Kräutersauce / Berner Küssli Fr. 22.5

Gemüse-Getreidegalekten mit Gemüsebouquet
Kräutersauerrahm, Chimichurri & Pommes Allumettes Fr. 23.5



e s s e n

Hausgemachte Desserts zum Schluss

Griessflammeri / Waldbeeren		Fr. 10.5
Pannacotta / Ananas		Fr. 10.5
Zweierlei Meringues / Vanilleeis & Cassisorbet		Fr. 10.5
Apfeltraum Apfel / Cheesecake / Carameleis fleur de sel		Fr. 11.5
Gerührtes Eiskaffee		Fr. 9
Gerührtes Eiskaffee / Kirsch oder Baileys		Fr. 10.5
Kleiner Coupe Danemark		Fr. 9
Cassisorbet mit Cassisvodka		Fr. 9.5
	1 Kugel	Fr. 6.5
Feine Pralinen vom Chocolatier aus der Region	2 Stück	Fr. 4.5
Käsevariation		Fr. 13.5
mit Portwein	2 cl	Fr. 17
Glacéaromen von Gasser Glace:		
Cassisorbet / Café Classic / Waldbeeren Yoghurt		
Vanille / Mangosorbet / Caramel Fleur de Sel	pro Kugel	Fr. 3.80
	Rahmzuschlag	Fr. 1.5