



Suppen

Hausgemachte Tagessuppe Fr. 9

Salate ab 2 Personen in der Schüssel

Grüner Blattsalat Fr. 9

Taverne Salat Blattsalate
rohes Saisongemüse / Kernen Fr. 11.5

Nüsslersalat / Speck / gehacktem Ei / Brotchips Fr. 13.5

Traditionelles

Siedfleischcarpaccio
Apfelvinaigrette / Preiselbeeren
Pommes Allumettes oder Bratkartoffeln Fr. 23.5
Als Vorspeise, ohne Beilage Fr. 16.5

Getreide-Gemüseburger
Sommergemüse / Pommes Allumettes Fr. 23.5

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

Vom Holzkohlengrill

Schweinekotelett Tomahawk Cut Schweiz	ca.220g	Fr. 37
Rindshohrücken/Rib Eyes Schweiz	250g 400g	Fr. 41 Fr. 57
Bisonfilet je nach Angebot USA	200g	Fr. 64
Rindsfilet Black Angus, Irland	180g 250g	Fr. 47 Fr. 56
Lammrückenfilet je nach Angebot Irland	200g	Fr. 42

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

Käsefondue

Moité-Moité klassisch	Fr. 27
Moité-Moité mit Lenker Bleu (Blauschimmelkäse) mit Brot und Schalenkartoffeln	Fr. 29

Ein feines Dessert zum Schluss

Gerührtes Eiskaffee		Fr. 9
mit Kirsch oder Baileys		Fr. 10.5
Kleiner Coupe Danemark		Fr. 9
Knacknuss		
Caramelleis fleur de sel / Vanilleeis / Brownies / Nussch crunch		Fr. 11.5
Kleine Knacknuss		Fr. 8.5
Zweierlei Meringues mit Vanille- & Cassissorbet		Fr. 10.5
Cassissorbet mit Cassisvodka		Fr. 9.5
	1 Kugel	Fr. 6.5
Käsevariation		Fr. 13.5
mit Portwein	2 cl	Fr. 17
Feine Pralinen vom Chocolatier aus der Region	2 Stück	Fr. 4.5
Glacéaromen:		
Mango-, Cassissorbet, Waldbeeren-Yoghurt, Vanille	pro Kugel	Fr. 3.8
Caramel fleur de sel, Schokolade, Café Classic,	Rahmzuschlag	Fr. 1.5

Wir wünschen Ihnen einen genüsslichen Abend und „e Gueta“

Aus Adelboden

Unsere Käsemischung wird vom Käsespezialisten Manfred Schmid zusammengestellt.

Den Ragout vom schottischenn Hochlandrind beziehen wir bei Familie Hansueli Hari im Stiegelschwand. Die Tiere werden auf dem Hahnenmoos gesömmert!

Verschiedene Fleischerzeugnisse beziehen wir bei Toni Germann und der Metzgerei Gempeler.

Unser Brot kommt aus den Backstuben von Oester, Haueter und Schmid.

Verschiedenes

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Poulet.

Das Bisonfilet kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Gerne geben wir Ihnen über die verschiedenen Allergene Auskunft. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken.