



e s s e n

Suppen

Sellerie-Apfelsuppe mit Röstzwiebeln	Fr.	9
Rüblisuppe mit Cassisschaum	Fr.	9
Kartoffel-Knoblauchsuppe mit knusprigem Speckchips	Fr.	9.5

Salate

Knackiger Blattsalat	Fr.	8.5
Taverne Salat Blattsalate mit Saisongemüse & Kernen	Fr.	11
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotchips	Fr.	13.5
Wintersalat mit Bierrettich, Feigen, Nüssen & Bergkäse	Fr.	13.5

Vorspeisen

Randenhumus mit Zwiebelconfit & Knäckebrot	Fr.	14.5
Irischer Rauchlachs mit Senfsauce & Kapern-Muffin	Fr.	21.5



e s s e n

Vom Holzkohlegrill

Rindsfilet

Black Angus, Irland

180g

Fr. 45

250g

Fr. 54

Bisonfilet

USA

180g

Fr. 59

250g

Fr. 69

Lammrückenfilet

Neuseeland / Australien

200g

Fr. 41

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse garnitur, Bratkartoffeln oder Pommes Allumettes und dazu unsere hausgemachten Saucen: Kräuterbutter, Saisonbutter/-sauce und Chutney.



e s s e n

Schweizer Fleisch vom Holzkohlegrill

Rib Eyes saftiger Rindshohrücken	250g	Fr. 41
	400g	Fr. 57
Entrecôte	200g	Fr. 42
	300g	Fr. 53

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse garnitur, Bratkartoffeln oder Pommes Allumettes und dazu unsere hausgemachten Saucen: Kräuterbutter, Saisonbutter/-sauce und Chutney.

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 » mit Speck & Champignons
mit hausgemachten Spätzli Fr. 34.5

Adelbodner Rindsragout an einer Whiskysauce
vom schottischen Hochlandrind aus Adelboden
mit hausgemachten Spätzli Fr. 29.5

Vegetarisch

Spätzlipfanne mit Steinpilzen & Käse Fr. 22.5

Getreide-Gemüseburger mit Gemüsebouquet
Kräutersauerrahm & Pommes Allumettes Fr. 21.5



essen

Hausgemachte Desserts zum Schluss

Griessflammeri mit Waldbeeren		Fr. 10.5
Taverne Crèmeschnitte mit einer Nougatcrème		Fr. 10.5
Zweierlei Meringues mit Vanille- & Heidelbeereis		Fr. 10.5
Wintertraum Orangenvariation		Fr. 11.5
Gerührtes Eiskaffee		Fr. 9
Gerührtes Eiskaffee mit Kirsch oder Baileys		Fr. 10.5
Kleiner Coupe Danemark		Fr. 9
Heidelbeersorbet mit Heidelbeerlikör		Fr. 9.5
	1 Kugel	Fr. 6.5
Feine Pralinen vom Chocolatier aus der Region	2 Stück	Fr. 4.5
Käsevariation		Fr. 12.5
mit Portwein	2 cl	Fr. 17
Glacéaromen von Gasser Glace:		
Heidelbeersorbet, Café Classic, Waldbeeren Yoghurt		
Vanille, Stracciatella, Caramel Fleur de Sel	pro Kugel	Fr. 3.80
	Rahmzuschlag	Fr. 1.5