



HERZLICH WILLKOMMEN

Die «Alte Taverne» wurde in den frühen 1960ern aus verschiedenen Simmentaler Häusern zusammengesetzt, nach Adelboden überführt und gilt seither als beliebtes Speise- und Ausgehlokal.

Wir sind sehr stolz, das rustikale Gebäude, das viele spannende Geschichten in sich trägt, als Ihre Gastgeber führen zu dürfen.

Auf unserer Karte finden Sie ausgesuchte Fleischspezialitäten, die wir mit viel Liebe auf dem Holzkohlen-Grill nach Ihrem Wunsch zubereiten.

Feine Vorspeisen, Desserts und eine Auswahl an erlesenen Weinen sollen Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Nach dem Essen ist die Bar für einen «Schlummi» offen, aber zuerst wünschen wir Ihnen «guten Appetit» und eine tolle Zeit bei uns.

Imer Bajrami, Chefkoch Francesco Scotellaro & das ganze Tavernen-Team



Tavernen-Menu

Zusammengestellt von unserem Chefkoch Francesco Scotellaro

Vorspeise

Blini mit Rauchlachs, Zwiebeln und Zitronen-Creme-Fraiche,
dazu ein eisgekühlter Vodka

Hauptgang

Rinderfilet nach Stroganoff-Art,
serviert mit Nudeln

Käse

Auserlesene Käsesorten, Feigensenf, Birnenbrot, eingemachtes Gemüse

Dessert

Panna cotta serviert mit warmen Waldbeeren

3-Gang 79 4-Gang 89



Salate und Vorspeisen

Grüner Salat

Saisonaler Blattsalat

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Dressings:

Klassisch "French", italienisch oder mit Aceto balsamico di Modena

10

Tavernen-Salat

Saisonale Blattsalate mit Mais, Tomaten, Randen, Sellerie und Datteln im Speckmantel

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Dressings:

Klassisch "French", italienisch oder mit Aceto balsamico di Modena

14

Hausgemachte Suppe

Abwechselnd nach saisonaler Verfügbarkeit, frisch zubereitet

14

Vorspeise vom Tavernen-Menu

20

 = Vegi-Gerichte



Vorspeisen

Bresaola Carpaccio 22

Angerichtet auf Stangensellerie "Julienne", mit Rucola, Parmesanspänen und feinem Olivenöl

Carpaccio di pesce spada 22

Feingeschnittener Schwertfisch, mit Rucola, Parmesanspänen und abgestimmt mit schwarzem Pfeffer und Salz

Delizie Veneziane als Vorspeise ✓ 16

Gemüsestrudel, angerichtet auf Tomatencoulis

Delizie Veneziane als Hauptgang ✓ 29

Gemüsestrudel, angerichtet auf Tomatencoulis

DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES

Am Tisch vor Ihren Augen zubereitet

Tavernenschnitzel 54

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Region

In Butter gebraten und serviert mit in der Pfanne fertig zubereiteten

Pappardelle

✓ = Vegi-Gerichte



TAVERNE-KLASSIKER

Bei jedem Hauptgang ist eine Beilage und eine Sauce inklusive

Pouletbrust an Currysauce

Serviert mit Reis

150g **39**

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

Serviert mit Rösti

45

Entrecôte

Zubereitet im Jospier Grill und nach Ihrem Wunsch gegart

220g **52**

Rinderfilet

Zubereitet im Jospier Grill und nach Ihrem Wunsch gegart

220g **65**

Kalbssteak an Morchelsauce

Im Jospier Grill gegartes Kalbssteak an einer Morchelsauce, serviert mit Pappardelle oder Pommes frites

220g **65**

Beilagen

Pommes frites - Reis - Pappardelle

Saucen

Taverne Café de Paris-Butter - Chimichurri - BBQ-Sauce

Unsere Garstufen

Rare / blutig / bleu / Kerntemperatur 40-42° C

Medium-Rare / leicht blutig / saignant / Kerntemperatur 46-48° C

Medium / rosa / à point / Kerntemperatur 54-56° C

Well done / durch / bien cuit / Kerntemperatur > 65° C



PASTA

Lasagne fatti in casa  29

Mit saisonaler Gemüsefüllung

Lasagne fatti in casa 39

Mit "Ragù alla bolognese"

VEGETARISCH

Delizie Veneziane als Hauptgang  29

Gemüsestrudel, angerichtet auf Tomatencoulis

FONDUES

Auf der Galerie servieren wir Ihnen unsere beiden Käsefondues

Adelbodner Fondue  34

Die lokale, klassische "moitié-moitié" Mischung

Turtmänner Hopschil Fondue  38

Die Fonduespezialität aus dem Wallis

Beilagen

Brot

Kartoffeln

Silberzwiebeln und Essiggurken

 = Vegi-Gerichte



DESSERTS

Saisonales Tiramisù		9
Panna cotta mit Waldbeeren		9
Tavernen-Eiskaffee mit Rahm		12
Semifreddo mit frischer Minze und Schokosplitter		12
Schokoladenküchlein		14
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit einer Kugel Eis nach Wahl		
Süßer Abschluss aus dem Tavernenmenu		14
Crêpes Suzette (ab 2 Personen)		
Auf unserem Flambierwagen nach traditioneller Art frisch zubereitet	p.P.	22
Kugel Eis	pro Kugel	4
Vanille, Chocolate, Mocca, Caramel, Stacciatella	mit Nidlä	+1.50
Passionsfrucht-Mangosorbet, Zitronensorbet		



Deklaration

Rind: Filet, Rib-Eye, Entrecôte, Huft, Markbein	Schweiz
Schwein: Hals, Kotelett, Poulet	Schweiz
Poulet	Schweiz
Burger (ohne Hormone)	Australien
Freilandeier	Schweiz

Allergene

Wir kochen mit Temperaturen bis zu 800°C und voller Leidenschaft.

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Möglichkeiten.

Eine 100%ige Sicherheit können wir Ihnen nicht garantieren.