



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 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, Küchenchef Pedro Carneiro & das ganze Taverne-Team



Salate, Suppen und Vorspeisen

Grüner Salat ✓ Blattsalat / Nüsse / Croutons Dressings: French, Balsamico oder Himbeer-Rosmarin	10.50
Gemischter Salat ✓ Saisonales Gemüse / Avocado / Feta / Nussmischung / Croutons. Dressings: French, Balsamico oder Himbeer-Rosmarin	14.50
Süßkartoffelsuppe ✓ Kokos / Haselnuss / Ingwer	12.00
Gurken-Avocado-Kaltschale ✓ Dill / Sauerrahm	12.00
Geräuchertes Lammfilet Risotto / Orangen / Minze	19.50
Burrata auf Beluga-Linsen ✓ Tomaten / Erdbeeren / Balsamico	19.50
Tatar vom Weiderind (70 Gr.) Salat / Essiggemüse / Brandy / Knoblibrot	21.50

✓ = vegetarisch



Hauptgänge

Kalbs-Hohrücken **58.00**

Sellerie / Minigemüse / Rosmarin-Kartoffeln / Jus

Rinds-Ragout **37.50**

Ratatouille / Pappardelle / Rotweinzwiebeln

Entenbrust **39.00**

Grillierter Spargel / Rösti / Mango / Honig / Jus

Tatar vom Weiderind (140 Gr.) **31.50**

Salat / Essiggemüse / Brandy / Knoblibrot

Lostallo-Lachs **46.00**

Grüner Spargel / Risotto / Dill / Orange

Pulled-Pork Burger **29.50**

Salat / Avocado / Coleslaw / BBQ-Sauce / Bärner Frites

Rinds Rib-Eye Steak **63.00**

Zubereitet im Jospier Grill mit 2 Beilagen nach Ihrem Wunsch / BBQ-Sauce / Jus

Schweins Côte Dry Aged **53.00**

Zubereitet im Jospier Grill mit 2 Beilagen nach Ihrem Wunsch / BBQ-Sauce / Jus

Beilagen

Rösti - Bärner Frites - Pappardelle - Risotto - Rosmarin-Kartoffel

Spargel - Gemischtes Gemüse - Ratatouille - Salatteller

Extra Beilagen **7.00**



Hauptgänge

Frutiger Tofu geräuchert ✓ **31.00**
Risotto / Randen / Spargel / Orangen

Grillkäse-Burger ✓ **29.50**
Salat / Avocado / Coleslaw / BBQ-Sauce / Bärner Frites

FONDUES

Auf der Galerie servieren wir Ihnen unsere beiden Käsefondues.

Adelbodner Fondue ✓ **29.00**
Die lokale, klassische Käse-Fondue Mischung serviert mit Brot.
Auf Wunsch ohne Alkohol.

Adelbodner Kräuter - Fondue ✓ **32.50**
Die lokale, Käse-Fondue Mischung verfeinert mit Kräutern, serviert mit Brot.
Auf Wunsch ohne Alkohol.

Fondue - Beilagen

Kartoffeln	4.00
Essiggemüse	4.00
Extra Brot	2.50

✓ = vegetarisch



Desserts

Röteli-Kaffee-Mousse		9.50
Himbeer Variation		15.00
Coupe Eiskaffee		12.00
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel	4.00
Mövenpick Glace	pro Kugel	4.00
Vanille, Mocca, Caramel, Chocolate, Erdbeere.		
Mit Rahm		+1.50
Mit Schokoladensauce		+1.50



Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Ente	Frankreich
Zander	Schweiz
Lachs	Schweiz

Allergene

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Möglichkeiten. Eine 100%-ige Sicherheit können wir Ihnen nicht garantieren.