



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



Taverne - Menu

Willkommen Apero Prosecco

* * *

Leicht Geräicherte-Hausgebeizter Lachs

Fenchel / Limetten / Grüne Apfel / Hausgemachter Brioche / Salat
Himbeer-Rosmarin Dressing

* * *

Côte de Boeuf Dry Aged Ca.650-700g

Gemischte Gemüse / Rösti Oder Bärner Frites / Pfeffer Sauce / Jus

* * *

Hausgemachte Erdbeer-Minze CheeseCake

Aprikose-Gingerbier

**Pro Person Fr. 98.-
Mit Wein Begleitung 129.-**



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
Tomaten-Orangensuppe ✓ Frischkäse Tortellini / Basilikum	12.50
Gebackene Ziegenfrisch Käse ✓ Salat / Honig / Nüsse	17.50
Burrata auf Beluga-Linsen ✓ Tomaten / Erdbeeren / Balsamico	19.50
Tatar vom Weiderind (70 Gr.) Salat / Essiggemüse / Brandy / Knoblibrot	21.50



Hauptgänge

Kalbs-Hohrücken **58.00**

Sellerie Vanille / Gemischte Gemüse / Rosmarin-Kartoffeln / Jus

Rinds-Ragout **37.50**

Ratatouille / Pappardelle / Rotweinzwiebeln

Entenbrust **39.00**

Süsskartoffel-Ingwer / Sesonales Gemüse / Hönig / Jus

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

Salat / Essiggemüse / Brandy / Knoblibrot

Lostallo-Lachs **46.00**

JungSpinat / SalzKartoffel / Dill / Orange

Pulled-Pork Burger **29.50**

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

Côte de Boeuf Dry Aged Ca.650-700g pro Person **75.00**

Zubereitet im Jospier Grill mit 2 Beilagen nach Ihrem Wunsch / Pfeffer Sauce / BBQ-Sauce / Jus
Ab Zwei Personen.

Schweins Côte Dry Aged **53.00**

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

Rinds Rib-Eye Steak **63.00**

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

Beilagen

Rösti - Bärner Frites - Pappardelle - Rosmarin-Kartoffel
Gemischtes Gemüse - Ratatouille - Salatteller

Extra Beilagen **7.00**



Hauptgänge

Frutiger Tofu geräuchert ✓ **31.00**
Rösti / Gemischte Gemüse / Sellerie-Vanille / 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.

Fondue - Beilagen

Kartoffeln **4.00**

Essiggemüse **4.00**

Extra Brot **2.50**

✓ = vegetarisch



Desserts

Baileys-Kaffee-Mousse		10.50
Taverne-Überraschungs Dessert		15.00
Coupe Röteli / SauerKirschen-Marzipan / Schlag Rahm		12.00
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel	4.50
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
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.



Kinder Karte

VORSPEISEN

Süßkartoffelsuppe ✓ 5.50

Gemischter Salat ✓ 5.50
Dressings: French, Balsamio Oder Himbeer-Rosmarin

HAUPTGÄNGE

Pasta Tomatensauce ✓ 13.00

Pasta Bolognese (CH) 16.50

Poulet-Nuggets (BR) mit Bärner Frites 15.00
Ketchup oder Mayoonaise

Rösti mit Käse ✓ 13.50
Gemischtes Gemüse

Fischstäbchen mit Salzkartoffeln 15.00
Gemischtes Gemüse

Allergene

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

✓ = vegetarisch