



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

Ab zwei Personen

* * *

Willkommen Apero Prosecco

* * *

Leicht Geräucherte-Hausgebeizter Lachs

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

* * *

Côte de Boeuf Dry Aged Ca.650-700g

Gemischte Gemüse / Rösti oder Berner Frites / Pfeffer Sauce / Jus

* * *

Taverne Überraschungsdessert

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 Herbst Salat ✓ Sautierte/ Pilzen / Maroni / Kürbiskernen / Croutons. Dressings: French, Balsamico oder Himbeer-Rosmarin	13.50
Pastinaken-Vanille Suppe ✓ Zwiebeln Chutney	12.00
Kürbis-Süßkartoffel Suppe ✓ Honig / Amaretto	12.00
Gebackene Ziegenfrischkäse ✓ Salat / Honig / Nüsse	17.50
Pilz-Avocado Tatar ✓ Salat / Balsamico / Ciabatta	19.50
Tatar vom Weiderind (70 Gr.) Salat / Essiggemüse / Brandy / Ciabatta	21.50
Leicht Geräucherte-Hausgebeizter Lachs Fenchel / Limetten / Hausgemachter Brioche / Salat / Hausdressing	21.50

✓ = vegetarisch



Hauptgänge

Lamm Haxe Ratatouille / Rosmarin-Kartoffel / Jus	43.50
Wildschwein-Ragout Spätzle / Rotkraut / Äpfel / Maroni / Rotweinzwiebeln	35.50
Entenbrust Süßkartoffel-Ingwer / Gemischte Gemüse / Honig / Jus	39.00
Tatar vom Weiderind (140 Gr.) Salat / Essiggemüse / Brandy / Ciabatta	31.50
Lostallo-Lachs Jung Spinat / Salzkartoffel / Dill / Orange	46.00
Pulled-Pork Burger Salat / Avocado / Coleslaw / BBQ-Sauce / Bärner Frites	29.50
Hirschfilet Steinpilz / Rotkraut / Spätzle / Kürbis / Blaubeeren / jus	43.50
Rehgeschnetzeltes Waldpilzsauce / Rosenkohl / Spätzle / Maroni / Apfel / Preiselbeeren	41.50



Hauptgänge

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

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

Schweins Côte Dry Aged **53.00**

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

Rinds Rib-Eye Steak **63.00**

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

Beilagen

Rösti - Barner Frites - Spätzle - Rosmarin-Kartoffel

Gemischte Gemüse - Ratatouille

7.00



Hauptgänge

Spätzle-Pfanne ✓ 31.50

Frutiger Tofu geräuchert / Waldpilzsauce / Kürbis / Apfel / Maroni

Portobello-Burger ✓ 29.50

Riesen-Champignon / Raclette / Coleslaw / Rotweinzwiebeln / 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 Chili - Fondue ✓ 32.50

Die lokale, Käse-Fondue Mischung verfeinert mit Hausgemachte Chilipaste
serviert mit Brot.

Adelbodner Trüffel Fondue ✓ 33.00

Die lokale, Käse-Fondue Mischung verfeinert mit Trüffel, serviert mit Brot

Fondue – Extrabeilagen

Kartoffeln	4.00
Essiggemüse	4.00
Brot	2.50

✓ = vegetarisch



Desserts

Lauwarmes Rotwein Zwetschgen / Zimt / Kardamom		9.50
Crêpes Banana-Split		12.50
Hausgemachte Mango Cheesecake / Guave / Malibu		12.50
Coupe Nesslerode		12.00
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel	4.50
Mövenpick Glace	pro Kugel	4.00
Vanille / Mocca / Caramel / Chocolat / Erdbeere		
Mit Rahm		+1.50
Mit Schokoladensauce		+1.50
Kinder Dessert		
Ricky		7.00
Weiß Rahmglace mit Vanillegeschmack und schokoladenperlen		



 = vegetarisch



Deklaration

Rind	Schweiz
Lamm	Irland
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

Tomaten suppe	✓	5.50
Gemischter Salat	✓	6.50
Dressings: French, Balsamico oder Himbeer-Rosmarin		

HAUPTGÄNGE

Pasta Tomatensauce	✓	13.00
Poulet-Nuggets (BR) mit Bärner Frites		16.00
Ketchup oder Mayonnaise		
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