



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.

Geschäftsführer Imer Bajrami, Küchenchef Pedro Carneiro
& das ganze Taverne-Team



Taverne - Menu (ab 2 Personen)

Leicht Geräucherter & hausgebeizter Lachs

Fenchel / Limetten / Hausgemachter Brioche / Salat
Blutorangen - Rosa - Pfeffer Dressing

* * *

Süßkartoffel Suppe

Kokos / Ingwer

* * *

Côte de Boeuf Dry Aged Ca.700-800g

Gemischtes Gemüse / Rösti oder Bärner Frites / Jus

* * *

Taverne Überraschungsdessert

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



Salate, Suppen und Vorspeisen

Grüner Salat ✓ Blattsalat / Nüsse / Croutons. Dressings: French, Balsamico oder Blutorangen - Rosa - Pfeffer	10.50
Gemischter Salat ✓ Avocado / Feta / Croutons / Nüsse. Dressings: French, Balsamico oder Blutorangen - Rosa - Pfeffer	13.50
Geröstete Zwiebel-Cremesuppe ✓ Zwiebel Chutney	12.00
Süßkartoffel Suppe ✓ Kokos / Ingwer / Limetten	12.00
Burrata auf Beluga-Linsen ✓ Tomaten / Erdbeeren / Balsamico	19.50
Tatar vom Weiderind (70 Gr.) Salat / Essiggemüse / Brandy / Ciabatta	21.50
Leicht Geräucherter & hausgebeizter Lachs Fenchel / Limetten / Hausgemachter Brioche / Salat / Hausdressing	21.50



Hauptgänge

Lamm Hüftli	45.50
Rosmarinkartoffeln / Frühlingsgemüse / Portwein-Zwiebeln / Jus	
Kalbsleber	41.50
Rösti / Gemüse / Zwiebeln / Apfel / Balsamico	
Alpstein Poulet Supreme	39.00
Kartoffelgnocchi / Frisches Gemüse / Jus	
Tatar vom Weiderind (140 Gr.)	31.50
Salat / Essiggemüse / Brandy / Ciabatta	
Lostallo Lachs	45.00
Reis / Jungspinat / Dill / Limetten	
Côte de Boeuf Dry Aged Ca.700-800g	75.00
Mit 1 Beilage nach Wahl / Gemischtes Gemüse / Jus	
Schweins Côte Dry Aged	53.00
Mit 1 Beilage nach Wahl / Gemischtes Gemüse / Jus	
Rinds Rib-Eye Steak Ca.280-300g	63.00
Mit 1 Beilage nach Wahl / Gemischtes Gemüse / Jus	

Beilagen

Rösti - Bärner Frites - Rosmarin-Kartoffel



Vegetarische Hauptgänge

Unsere Käsefondues servieren wir Ihnen gerne auf der Galerie.
Auf Wunsch, sind alle unseren Fondues ohne Alkohol erhältlich.

Adelbodner Fondue ✓	29.00
Die lokale klassische Käse - Fondue Mischung serviert mit Brot.	
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.	
Frutiger Tofu geräuchert ✓	31.00
Frühlingsgemüse / Kartoffelgnocchi / Sprossen	
Pasta Teller ✓	28.00
Frühlingsgemüse / Lenk bleu / Frische Kräuter	

Fondue – Extrabeilagen

Kartoffeln	4.00
Essiggemüse	4.00



Desserts

Rosmarin – Crème brûlée	9.50
Schokoladenfondue Frische Früchte / Marshmallows	11.50
Erdbeer - Tiramisu	12.50
Coupe Romanoff Vanilleglace	12.50
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel 4.50
Mövenpick Glace Vanille / Mocha / Caramel / Chocolate / Erdbeere	pro Kugel 4.00
Mit Rahm	+1,50
Mit Schokoladensauce	+1,50
Kinderglace Ricky Weisse Rahmglace mit Vanillegeschmack und Schokoladenperlen.	7.00





Deklaration

Rind	Schweiz
Lamm	Irland
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Schweiz

Allergene

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



Kinder Karte

VORSPEISEN

Tomatensuppe  5.50

Gemischter Salat  6.50

Dressings: French, Balsamico oder Blutorangen - Rosa - Pfeffer

HAUPTGÄNGE

Pasta mit Tomatensauce  13.00

Chicken Nuggets (BR) mit Bärner Frites 16.00

Gemüse / Ketchup oder Mayonnaise

Fischstäbchen mit Bärner Frites 15.00

Gemüse / Ketchup oder Mayonnaise

DESSERT

Kinderglace Ricky 7.00

Weisse Rahmglace mit Vanillegeschmack und Schokoladenperlen.



Allergene

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