



BIENVENUE

La "Alte Taverne" était construite dans les années soixante de différentes maisons du Simmental, misent à Adelboden et depuis ce moment là, appréciée comme restaurant et bar.

Nous sommes très fiers d'être vos hôtes dans ce bâtiment rustique, lequel porte sûrement beaucoup de petits secrets.

Sur notre menu vous trouvez des spécialités de viande, cuits avec passion sur le barbecue au charbon de bois.

Avec des entrées délicieuses, des desserts spéciaux et des vins de choix, votre visite sera certainement une expérience mémorable.

Après le dîner, le bar est ouvert pour un petit dernier verre. Mais avant tout, nous vous souhaitons "bon appétit" et une belle soirée.

Imer Bajrami, Chef de cuisine Pedro Carneiro et toute l'équipe de la Taverne.



Taverne - Menu

Salade mixte

Avocat / feta / croûtons / noix
Maison Dressing

* * *

Soupe de patate douce

Noix de Coco / gingembre / citron vert

* * *

Filet de boeuf (IR)

Légumes de saison / Rösti ou Frites Bärner / jus

* * *

Dessert surprise de taverne

Par personne CHF 89.-



Salades, soupes et apéritifs

Salade verte ✓ Laitue / Noix / Croûtons Dressing: française, balsamique ou framboise - romarin	10.50
Salade mixte ✓ Avocat / feta / croûtons / noix Dressing: française, balsamique ou framboise - romarin	13.50
Soupe aux tomates et à l'orange ✓ Basilic / croûtons	12.00
Soupe de patate douce ✓ Noix de coco / gingembre / citron vert	12.00
Burrata aux lentilles Beluga ✓ Tomates / fraises / vinaigre balsamique	19.50
Tartare de boeuf au pâturage (70 gr.) Salade / légumes marinés / cognac / pain à l'ail	21.50

Plats principaux végétariens

Fondue d'Adelboden ✓ Le mélange à fondue au fromage classique local, servi avec du pain. Sur demande disponible sans alcool.	29.00
---	--------------

Fondue - accompagnements supplémentaires

Pommes de terre	4.00
Légumes marinés	4.00

Taverne - Vegi - assiette - surprise ✓	31.50
---	--------------



Plats principaux

Foie de veau	41.50
Rösti / Légumes de saison / Porto - oignons / pomme / vinaigre balsamique	
Crevettes géantes	39.50
Riz / légumes / sauce curry	
Tartare de bœuf nourri à l'herbe (140 gr.)	31.50
Salade / Légumes marinés / brandy / ciabatta	
Entrecôte d'agneau	47.50
Avec 1 accompagnement au choix / mélange de légumes / jus	
Filet de boeuf (IR)	75.00
Avec 1 accompagnement au choix / mélange de légumes / jus	
Côte de Porc Sec Vieilli	53.00
Avec 1 accompagnement au choix / mélange de légumes / jus	
Entrecôte de bœuf env. 280-300g	63.00
Avec 1 accompagnement au choix / mélange de légumes / jus	
Suprême de Poulet Alpstein	39.00
Avec 1 accompagnement au choix / mélange de légumes / jus	

Accompagnements

Rösti - Bärner Frites - pommes de terre au romarin ou assiette fitness



Desserts

Romarin – crème brûlée	9.50
Gâteau au chocolat chaud Glace à la vanille	12.00
Coupé Romanoff Glace à la vanille	12.50
Sorbet maison	par boule 4.50
Glace Mövenpick Vanille / Moka / Caramel / Chocolat / Fraise	par boule 4.00
Avec crème	+1,50
Avec sauce chocolat	+1,50
Glace pour enfants Ricky Glace à la crème blanche au goût de vanille et perles de chocolat	7.00





Déclaration

Bœuf	Suisse
Agneau	Nouvelle - Zélande
Cochon	Suisse
Poulet	Suisse
Veau	Suisse

Allergènes

Si vous avez des allergies ou des intolérances, renseignez-vous auprès de notre personnel sur les options. Nous ne pouvons pas vous garantir une sécurité à 100 %.



Menu enfant

SALADE ET SOUPE

Soupe à la tomate  5.50

Salade Mixte  6.50

Dressing: française, balsamique ou framboise - romarin

PLATS PRINCIPAUX

Pâtes Sauce Tomate  13.00

Nuggets de Poulet (BR) avec Bärner frites 16.00

Légumes mélangés / Ketchup ou mayonnaise

Bâtonnets De Poisson avec Bärner frites 15.00

Légumes mélangés / Ketchup ou mayonnaise

DESSERT

Glace pour enfants Ricky 7.00

Glace à la crème blanche au goût de vanille et perles de chocolat



Allergènes

Si vous avez des allergies ou des intolérances, renseignez-vous auprès de notre personnel sur les options. Nous ne pouvons pas vous garantir une sécurité à 100 %.