



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

Gemischter Salat

Avocado / Feta / Croutons / Hausdressing

Oder

Tomatencrèmesuppe

Aprikosen / Thymian

* * *

Rindsfilet (IR)

Gemischtes Gemüse / Rösti oder Bärner Frites / Jus

* * *





Baileys – Weisse – Schokoladenmousse

Blaubeeren

Pro Person Fr. 85.-



Salate, Suppen und Vorspeisen

Grüner Salat 	10.50
Blattsalat / Kerne / Croutons Dressings: French, Balsamico oder Himbeer - Rosmarin	
Gemischter Salat 	14.50
Avocado / Feta / Croutons Dressings: French, Balsamico oder Himbeer - Rosmarin	
Tomatencrèmesuppe 	12.50
Aprikosen / Thymian	
Burrata auf Beluga-Linsen 	19.50
Tomaten / Erdbeeren / Balsamico	
Tatar vom Weiderind (70 Gr.)	21.50
Salat / Essiggemüse / Brandy / Ciabatta	



Hauptgänge

Fitness Lachssteak 39.50

Salatteller / Melonen

Dressings: French, Balsamico oder Himbeer - Rosmarin

Tatar vom Weiderind (140 Gr.) 31.50

Salat / Essiggemüse / Brandy / Ciabatta

Lamm - Entrecôte 43.00

Mit 1 Beilage nach Wahl / Gemischtes Gemüse / Jus

Rindsfilet (IR) 65.00

Mit 1 Beilage nach Wahl / Gemischtes Gemüse / Jus

Schweinssteak 37.50

Mit 1 Beilage nach Wahl / Gemischtes Gemüse / Jus

Poulet Supreme 38.50

Mit 1 Beilage nach Wahl / Gemischtes Gemüse / Jus

Beilagen

Rösti - Bärner Frites – Gnocchi

Adelbodner Fondue 29.50

Die lokale klassische Käse – Fondue Mischung serviert mit Brot.
Auf Wunsch ohne Alkohol erhältlich

Fondue – Extrabeilagen

Kartoffeln 4.00

Essiggemüse 4.00

Taverne Vegi – Teller 32.50

Kartoffel Gnocchi / Gemüse / Geräuchertes Tofu / Blauschimmelkäse / Apfel



Desserts

Baileys – Weisse – Schokoladenmousse 10.50
Blaubeeren

Panna cotta mit Waldbeeren 9.50

Coupe Hot Berry 12.50
Kleine Portion 9.50

Coupe Dänemark 12.50
Kleine Portion 9.50

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel 4.50

Emmi Glace pro Kugel 4.00
Vanille / Café Croquante / Caramelo / Choco-Brownies
Joghurt- Erdbeere / Tiramisu / Pistazie

Mit Rahm +1.50

Mit Schokoladensauce +1.50

Kinderglace Ricky 7.00
Weisse Rahmglace mit Vanillegeschmack und Schokoladenperlen.





Deklaration

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	NZ


Allergene


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



Kinder Karte

VORSPEISEN

Tomatensuppe  5.50

Gemischter Salat  6.50
Dressings: French, Balsamico oder Himbeer - Rosmarin

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 Möglichkeiten.
Eine 100%-ige Sicherheit können wir Ihnen nicht garantieren.