

à la carte

Diese Köstlichkeiten servieren wir Dienstag- bis Samstagabend,
sowie Samstagmittag.

❧ VORSPEISEN ❧

- Zwiebelkunstwerk.....12.50
Blätterteig | im Holzofen gebackene Zwiebeln |
Püree von fermentiertem Knoblauch und Roten
Zwiebeln | Crème Fraîche | Zwiebelmarmelade **V**
- Pilzpfanne auf dem Tisch zubereitet16.50
Edelpilze | Topinambur | Birnen | Kräuterbutter |
Fladenbrot **V**
- Chefs Ravioli18.50
Pilz-Salbei-Füllung | gebratene Pilze |
Pinienkerne | Parmesan | gebrannte Buttersauce
- Waldorfsalat12.50
Apfelstücke | Stangensellerie | karamellierte
Nüsse | Salatblätter **V**
- Gemischter Salat11.50
Karotten | Gurken | Radieschen **V**
- Saisonsuppe **V**8.50

❧ FISCH ❧

- Gebratenes Lachsforellenfilet33.00
Schweizer Lachs aus Montreux | geschmorter Kabis in
Apfelsaft | Dill | Apfel | Meerrettich Crème Fraîche

❧ FLEISCH ❧

- Geschmorte Rindsbacken 35.50
Schweizer Rind vom Sensebezirk | im Holzofen
gebackene Zwiebeln | Lauch | Kartoffelgratin
Taverna Art | karamellierter Zwiebelbutter
- Rindsentrecôte 43.00
Schweizer Rind vom Sensebezirk |
180g trockengereift | Country Potatoes |
Béarnaise Espuma | Babygemüse
- Lammentrecôte 43.50
Schweizer Freiluft Lamm aus dem Berner Oberland |
weisses Bohnenpüree | Karotten-Rosen |
Kräutersalsa | Dukkah
- Pouletschenkel 33.50
Schweizer Freiluft Poulet aus dem Greyerzbezirk |
cremiger Jus | Edelpilze | salzgebackene Randen |
gestückeltes Kartoffelpüree

❧ VEGETARISCH ❧

- Sautiertes Blumenkohlsteak 23.00
Blumenkohl-Trüffelpüree | geriebenes, gebeiztes
Eigelb | geröstete Haselnüsse
- Grillierte Zucchini 23.00
Weisses Bohnenpüree | Pilze | Zwiebeln | Birnen
- Polenta im Holzofen gebacken**Start 14.50**
Nach deinen Wünschen garniert | siehe Pizza
Eigenkreation



Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

Wir haben auch Übernachtungsmöglichkeiten - wunderschöne Zimmer - für weitere Infos, sprich uns an.

à la carte

❖ DESSERT ❖

Apfeldessert	13.50
Boskoop-Apfelgratin Apfelglace Vanillesauce Strudelteig	
Quittendessert	12.50
Gegrillte Birne Quittenglace Birnenpüree Birnenschnee Biskuitboden	
Coupe Taverna	15.50
Schokoladenglace Orangenglace Biscuit Cookiekrümmel Pistachegebäck Kaffee Minze	
Hausgemachte Glace	
..... 1 Kugel 3.50 / 2 Kugeln 6.50 / 3 Kugeln 10.00	
Vanille, Schokolade, Quitten, Apfel, Orange	
mit Rahm	+ 1.00
Café Gourmand	7.00
Kaffee Schokoladencupcake	
Krönender Abschluss	9.50
Eine Kugel Schokoladenglace Kirschwein, 4cl, Frederiksdal Vin Kirsebaer, Dänemark	
Käseteller	10.50
kleine Käseauswahl Holzofenbrot Butter Zwiebelmarmelade	

❖ HERKUNFT ❖

Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch, Lamm und Geflügel, sowie alle Fischprodukte kommen aus der Schweiz.

❖ ALLERGIEN ❖

Das Team Taverna gibt dir gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

Wir haben auch Übernachtungsmöglichkeiten - wunderschöne Zimmer - für weitere Infos, sprich uns an.