

# à la carte

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

## ☒ VORSPEISEN ☒

- Zwiebelkuchen ..... 12.50  
Blätterteig | im Holzofen gebackene Zwiebeln |  
Püree von fermentiertem Knoblauch und Roten  
Zwiebeln | Crème Fraîche | Zwiebelmarmelade **V**
- Pilzpfanne auf dem Tisch zubereitet ..... 16.50  
Edelpilze | Topinambur | Birnen | Kräuterbutter |  
Fladenbrot **V**
- Kalbsterrine ..... 18.50  
Quitten-Meerrettich-Senfpuée | eingelegte Rote  
Zwiebeln | Mikro-Kräutersalat | Senf-Honig-Dressing
- Waldorfsalat ..... 11.50  
Apfelstücke | Stangensellerie | karamellierte  
Nüsse | Salatblätter **V**
- Gemischter Salat ..... 11.50  
Karotten | Gurken | Radieschen **V**
- Saisonsuppe **V** ..... 8.50

## ☒ VEGETARISCH ☒

- Sautiertes Blumenkohlsteak ..... 22.50  
Blumenkohl-Trüffelpüree | geriebenes, gebeiztes  
Eigelb | geröstete Haselnüsse
- Polenta im Holzofen gebacken ..... **Start 14.50**  
Nach deinen Wünschen garniert | siehe Pizza  
Eigenkreation

## ☒ FLEISCH ☒

- Geschmorte Rindsbacken ..... 35.50  
Schweizer Rind vom Sensebezirk | im Holzofen  
gebackene Zwiebeln | Lauch | Kartoffelgratin  
Taverna Art | karamellierter Zwiebelbutter
- Rindsentrecôte ..... 39.50  
Schweizer Rind vom Sensebezirk |  
180g trockengereift | Country Potatoes |  
Béarnaise Espuma | Saisongemüse
- Lammentrecôte ..... 43.50  
Schweizer Freiluft Lamm aus dem Berner Oberland |  
weisses Bohnenpüree | Karotten-Rosen |  
Kräutersalsa | Dukkah
- Gerollter Schweinebauch ..... 31.50  
Schweizer Schwein vom Sensebezirk | 48 Stunden  
gekocht | geschmorte, eingelegte Senfsamen |  
geräuchertes Kartoffelpüree | hausgemachtes  
Sauerkraut | eingelegte Silberzwiebeln
- Pouletschenkel ..... 33.50  
Schweizer Freiluft Poulet aus dem Greyerzbezirk |  
Heuschum | Edelpilze | Salzgebackene Randen |  
gestückeltes Kartoffelpüree

## ☒ FISCH ☒

- Pochiertes Lachsforellenfilet ..... 32.50  
Schweizer Lachs aus Montreux | Pastinakenpüree |  
Birnen | Dillsauce



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	
Schokoladenbombe .....	15.50
Karamellkern   Sauerrahmmousse   Schokoladenglace	
Hausgemachte Glace	
..... 1 Kugel 3.00 / 2 Kugeln 5.50 / 3 Kugeln 7.50	
Vanille, Schokolade, Quitten, Apfel	
mit Rahm .....	+ 1.00
Käseteller .....	10.50
kleine Käseauswahl   Holzofenbrot   Butter   Rote Zwiebelmarmelade	

## ❧ HERKUNFT ❧

Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch 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.