

# à la carte

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

## ❖ VORSPEISEN ❖

- Gemüsetorte ..... 13.50  
geräuchertes Auberginenpüree | getrocknete  
Tomaten | grillierte Zucchini | eingelegte Zwiebeln **V**
- Chefs Pasta ..... 18.50  
gebratene Pilze | Salbei | Pinienkerne | Parmesan |  
gebrannte Rahmbuttersauce **V**
- Waldorfsalat ..... 12.50  
Blattsalat | Apfel | Stangensellerie |  
karamellierte Nüsse **V**
- Gemischter Salat ..... 11.50  
Blattsalat | Karotten | Gurken | Radieschen **V**
- Saisonsuppe **V** ..... 8.50

## ❖ VEGETARISCH ❖

- Kartoffelknödel-Bouillon ..... 21.50  
Favebohnen | weisser Rettich | geröstete  
Sesamsamen | Frühlingzwiebeln | Birnen
- Grillierter Kräuterseitling ..... 23.00  
Grüne Bohnen | Orangen | Aprikosen | geröstete  
Cherry Tomaten | Walnüsse
- Polenta im Holzofen gebacken ..... **Start 14.50**  
Nach deinen Wünschen garniert | siehe Pizza Eigenkreation

## ❖ FLEISCH ❖

- Flanksteak ..... 35.50  
Schweizer Rind vom Sensebezirk | Kartoffelgratin  
Taverna Art | pochierter Pfirsich |  
Tomaten Chutney | Chimichurri Sauce
- Rindsentrecôte ..... 43.00  
Schweizer Rind vom Sensebezirk |  
180g trockengereift | Country Potatoes |  
Kräuterbutter | Babygemüse
- Schweinefilet ..... 37.50  
Schweizer Schwein vom Sensebezirk |  
karamellisiertes Apfelpüree | Bodenkohlrabi |  
gebratene Rübe | Cicolorino Rosso | Crème Fraîche |  
Aprikosenjus
- Halbes Mistkratzerli ..... 33.50  
Schweizer Poulet | im Ofen gebackener Lattich |  
Parmesan-Espuma | Zitronenschale | Aprikosen-  
Salbei-Chutney | Zwiebelstreusel

## ❖ FISCH ❖

- Gebratenes Lachsforellenfilet ..... 33.00  
Schweizer Lachs aus Montreux | im Teig ausgebackene  
Zucchini | eingelegte Gurken | Petersilie | Buttermilch-  
Gurken-Sauce



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   Cookie-Streusel		
Aprikosendessert.....	13.50	
in Rum pochierte Aprikose   Aprikosenglace   Holunderblütengelee   Cookie-Streusel		
Schokoladenfondant .....	13.50	
mit Vanilleglace   Beeren		
Hausgemachte Glace		
..... 1 Kugel 3.50 / 2 Kugeln 6.50 / 3 Kugeln 10.00		
Vanille, Schokolade, Apfel, Aprikose, Ananas-Rosmarin mit Rahm .....		+ 1.00
Fruchtparfait.....	11.50	
Café Gourmand .....	7.00	
Kaffee   Zitronenüberraschung		
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 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.