



Taverna

HOTEL RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Hotel Restaurant Taverna – ursprünglich als Bahnhofbuffet geplant - wurde 1904 feierlich eröffnet.

Geographisch im Mittelpunkt des Sensebezirks und an einem zentralen Verkehrsknotenpunkt gelegen, empfangen wir gerne alle Gäste von Nah und Fern.

Unser Haus mit seiner über 120-jährigen Geschichte verbindet in seiner einzigartigen Ambiance, Tradition und Modernität.

Aus qualitativ hochwertigen und regionalen Produkten schaffen wir mit viel Liebe zum Beruf Köstlichkeiten für Ihren Gaumen. Jedes Gericht wurde mit viel Hingabe und Sorgfalt kreiert, inspiriert von den Aromen des Mediterranen.

Dabei achten wir darauf, vorwiegend regionale Produzenten zu berücksichtigen.

Ä GUETE!



Hotel | Restaurant | Bankett | Seminar



Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE SALATE UND HAUSGEMACHTE SUPPEN

SAISONALE BLATTSALATE 9
ITALIENISCHES HAUSDRESSING KLEIN 7

SALADE DE SAISON
LANIÈRES DE BETTERAVE I VINAIGRETTE MAISON

GEMISCHTER SALAT 11
GEMÜSE SALATE I BLATTSALAT I EI I HAUSDRESSING KLEIN 8

SALADE MIXTE
SALADE DE LÉGUMES I LAITUE I ŒUF I VINAIGRETTE MAISON

TAVERNA SALAT 14
BLATTSALATE I RUCOLA I CHERRY TOMATEN I FRISCHE BURATTA I HONIG-ZITRONEN DRESSING

SALADE DE TAVERNA
LAITUE I RUCOLA I TOMATES DE CHERRY I BURRATA FRAÎCHE I VINAIGRETTE MIEL-CITRON

TOMATENCREMESUPPE 11
MIT BASILIKUMPESTO

VELOUTÉ DE TOMATES
AVEC PESTO AU BASILIC

SPARGELCREMESUPPE 12
MIT ROHSCHINKENSTREIFEN

VELOUTÉ D'ASPERGES
AVEC LAMELLES DE JAMBON CRU

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE VORSPEISEN

V BRUSCHETTA	3 STK. 11
KNOBLAUCHBROT I TOMATEN I BASILIKUM I OLIVENÖL	
BRUSCHETTA	
PAIN À L'AIL I TOMATES I BASILIC I HUILE D'OLIVE	
<hr/>	
V VEGANES ANTIPASTI PLÄTTLI	18
FRISCHGEGRILLTE ZUCCHETTI I ROTE PEPERONI I AUBERGINEN KALAMATA OLIVEN	
ASSIETTE ANTIPASTI VÉGANE	
COURGETTES GRILLÉES I POIVRONS ROUGES I AUBERGINES I OLIVES KALAMATA	
<hr/>	
SENSLER APÉROPLÄTTLI	25
ROHSCHINKEN I WALLISER BAUERN SPECK I PARMESAN SPLITTER	
	KLEIN 19
ASSIETTE APÉRITIVE SENSLER	
JAMBON CRU I LARD PAYSAN VALAISAN I COPEAUX DE PARMESAN	
<hr/>	
FOCACCIA	
V ...AL POMODORO	11
...PARMA ROHSCHINKEN	16
V ...AL ROSMARINO	10
<hr/>	
RINDSTATAR	31
MILD I MITTEL I ODER SCHARF	
MIT COGNAC PARFÜMIERT I TOAST I BUTTER	
	ALS VORSPEISE 24
TARTARE DE BOEUF	
SELON VOS GOÛTS DOUX I MOYEN I OU ÉPICÉ	
PARFUMÉ AU COGNAC I TOAST I BEURRE	

VEGETARISCH VEGAN MEERESFRÜCHTE FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE HAUPTGÄNGE

FRISCHE PASTA

-  **STROZZAPRETTI** 25
SPARGELN | FRISCHE TOMATEN | BASILIKUM
- STROZZAPRETTI**
ASPERGES | TOMATES FRAÎCHES | BASILIQUE
-
-  **PAPPARDELLE** 26
FRISCHE STEINPILZE | RAHMSAUCE
- PAPPARDELLE**
BOLETS FRAIS | SAUCE À LA CRÈME
-
-  **PACCHERI LISCI** 32
RIESENCREVETTEN | TOMATEN | ZWIEBELN | KNOBLAUCH
- PACCHERI LISCI**
CREVETTES GÉANTES | TOMATES | OIGNONS | AIL
-
-  **SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI AL BRONZO** 24
TOMATEN-BASILIKUM SAUCE | FRISCHE BURRATA
- SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI AL BRONZO**
SAUCE TOMATE-BASILIC | BURRATA FRAÎCHE
-
- TAGLIATELLE RUSTICHE ALL' UOVO** 25
HAUSGEMACHTE BOLOGNESE
- TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO**
BOLOGNAISE MAISON
-

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE HAUPTGÄNGE

TAVERNA SPEZIALITÄTEN VON DORFMETZGEREI ELMAR JULMY

GRILLBRATWUST 23
SCHWEIN I SPECK I KNOBLAUCH I ROTZWIEBELNSAUCE I KADI POMMES FRITTES

SAUCISSE GRILLÉE
PORC I LARD I AIL I SAUCE AUX OIGNONS ROUGES I FRITES KADI

CHIABATTA SWISS BEEF BURGER 29
RIND I BARBECUESAUCE I KÄSE I GARNITUR I KADI POMMES FRITTES MIT PARMESAN

CHIABATTA SWISS BEEF BURGER
BOEUF I SAUCE BARBECUE I FROMAGE I GARNITURE I FRITES KADI AU PARMESAN

KLASSIKER

PICCATA MILANESE 39
KALBSSCHNITZEL I SPAGHETTI TRAFILATI I TOMATENSAUCE I GRILLIERTE ZUCCHINI

PICCATA MILANAISE
ESCALOPE DE VEAU I SPAGHETTI TRAFILATI I SAUCE TOMATE I COURGETTES GRILLÉES

SCHWEINSHALS-ROULADEN 31
SPECKMANTEL I GREYERZ KÄSE-FÜLLUNG I RUCOLABETT I KADI POMMES FRITTES

ROULADES DE COU DE PORC
MANTEAU DE LARD I FOURRÉ AU FROMAGE DE GRUYÈRE I LIT RUCOLA I FRITES KADI

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE PIZZEN

 MARGHERITA	17
TOMATENSAUCE MOZZARELLA FRISCHER BASILIKUM	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA BASILIC FRAIS	
 AI FUNGHI	19
TOMATENSAUCE MOZZARELLA PILZE KNOBLAUCH BASILIKUM	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA CHAMPIGNONS AIL BASILIC	
PROSCIUTTO	21
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON	
PROSCIUTTO E FUNGHI	23
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN CHAMPIGNONS	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CHAMPIGNONS	
ASPARAGI CON PROSCIUTTO CRUDO	26
TOMATENSAUCE MOZZARELLA GRÜNER SPARGEL ROHSCHINKEN	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA ASPERGES VERTES JAMBON CRU	
QUATTRO STAGIONI	25
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN PILZE ARTISCHOCKEN PEPERONI	
SCHWARZE OLIVEN	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CHAMPIGNONS ARTICHAUTS POIVRONS	
OLIVES NOIRES	
 QUATTRO FORMAGGI	24
TOMATENSAUCE MOZZARELLA GRUYÈRE VACHERIN GORGONZOLA	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA GRUYÈRE VACHERIN GORGONZOLA	
PIZZA DIAVOLA	24
TOMATENSAUCE MOZZARELLA PIKANTE SALAMI MERGUEZ ZWIEBELN	
KNOBLAUCH	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA SALAMI PIQUANT MERGUEZ OIGNONS AIL	
 AL TONNO	23
TOMATENSAUCE MOZZARELLA THUNFISCH ZWIEBELN SCHWARZE OLIVEN	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA THON OIGNONS OLIVES NOIRES	



VEGETARISCH



VEGAN



MEERESFRÜCHTE



FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





Taverna

HOTEL RESTAURANT

FARMER	27
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN WALLISER SPECK ZWIEBELN EI SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON LARD VALAISAN OIGNONS OEUF	
HAWAII	22
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN FRISCHE ANANASSCHEIBEN SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON TRANCHES D'ANANAS FRAIS	
ZOLLO CRUDO	25
TOMATENSAUCE MOZZARELLA GORGONZOLA ROHSCHINKEN SAUCE TOMATE MOZZARELLA GORGONZOLA JAMBON CRU	
 NAPOLETANA	23
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SARDELLENFILETS KAPERN OLIVEN SAUCE TOMATE MOZZARELLA FILETS D'ANCHOIS CÂPRES OLIVES	
GASHI	22
TOMATENSAUCE MOZZARELLA MERGUEZ PEPPERONI ZWIEBELN SAUCE TOMATE MOZZARELLA MERGUEZ POIVRONS OIGNONS	
PATRICK	24
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN KAPERN ZWIEBELN SARDELLEN SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CÂPRES OIGNONS ANCHOIS	
 VEGETARIANA	25
TOMATENSAUCE MOZZARELLA CRÈME FRÂICHE AUBERGINEN PAPRIKA ZUCCHINI KIRSCHTOMATEN KNOBLAUCH BASILIKUM SAUCE TOMATE MOZZARELLA CRÈME FRAÎCHE AUBERGINES POIVRONS COURGETTES TOMATES CERISES AIL BASILIC	
PROBIEREN NICHT STUDIEREN	25
TOMATENSAUCE MOZZARELLA ZIEGENKÄSE BIRNEN RUCOLA ROHSCHINKEN HONIG SAUCE TOMATE MOZZARELLA FROMAGE DE CHÈVRE POIRES ROQUETTE JAMBON CRU MIEL	
TAVERNA	26
TOMATENSAUCE MOZZARELLA ROHSCHINKEN PARMIGIANO REGGIANO BÜFFELMOZZARELLA CHERRY TOMATEN RUCOLA TRÜFFELÖL SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CRU PARMIGIANO REGGIANO MOZZARELLA DE BUFFLONNE TOMATES CERISES ROQUETTE HUILE DE TRUFFE	

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

 ROYAL [ohne Tomatensauce]	25
<hr/> MOZZARELLA RÄUCHERLACHS CREME FRÂICHE ZWIEBELN KAPERN	
<hr/> MOZZARELLA SAUMON FUMÉ CRÈME FRAÎCHE OIGNONS CÂPRES	
CARPACCIO	27
<hr/> TOMATENSAUCE MOZZARELLA RINDSCARPACCIO PARMIGIANO REGGIANO RUCOLA CHERRY TOMATEN TRÜFFELÖL	
<hr/> SAUCE TOMATE MOZZARELLA CARPACCIO DE BOEUF PARMIGIANO REGGIANO ROQUETTE TOMATES CERISES HUILE DE TRUFFE	
MARKUS	26
<hr/> TOMATENSAUCE MOZZARELLA WALLISER SPECK ZWIEBELN PEPERONI	
<hr/> SAUCE TOMATE MOZZARELLA LARD VALAISAN OIGNONS POIVRONS	
CALZONE	23
<hr/> TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN PILZE EI RUCOLA	
<hr/> SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CHAMPIGNONS OEUF ROQUETTE	
 GAMBERETTI	28
<hr/> TOMATENSAUCE MOZZARELLA CREVETTEN KNOBLAUCH	
<hr/> SAUCE TOMATE MOZZARELLA CREVETTES AIL	
HOLSTEIN	27
<hr/> TOMATENSAUCE MOZZARELLA RINDSGESCHNETZELTES PEPERONI PILZE	
<hr/> SAUCE TOMATE MOZZARELLA ÉMINCÉ DE BOEUF POIVRONS CHAMPIGNONS	
 PIZZAIOLO	26
<hr/> TOMATENSAUCE MOZZARELLA PARMESAN BÜFFELMOZZARELLA RUCOLA TRÜFFELÖL	
<hr/> SAUCE TOMATE MOZZARELLA PARMESAN MOZZARELLA DE BUFFLONNE ROQUETTE HUILE DE TRUFFE	

Alle Pizzen sind auch in kleinen Portionen erhältlich.
Auf den angezeigten Preis wird ein Abschlag von CHF 2 gewährt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

HAUSGEMACHTER ERDBEERTIRAMISU	11
<i>TIRAMISU AUX FRAISES FAIT MAISON</i>	KLEIN 8
<hr/>	
BRÖNNTI CRÈME	12
<i>CRÈME BRÛLÉE</i>	
<hr/>	
PISTAZIEN PANACOTTA	9
<i>PANACOTTA AUX PISTACHES</i>	
<hr/>	
PORTION FRISCHE ERDBEEREN MIT RAHM	11 KLEIN 8
<i>PORTION DE FRAISES FRAÎCHES AVEC CRÈME CHANTILLY</i>	
<hr/>	
FRAPPÉ	8
<i>VANILLE BOURBON SCHOKOLADE GRAND CRÛ CHOCOLAT GRAND CRÛ HEIDELBEERE MYRTILLE MOKKA MOCCA ERDBEERE FRAISE KOKOSNUSS COCO</i>	
<hr/>	
KÄSETELLER ASSORTIERT	14
<i>DREI VERSCHIEDENE KÄSESORTEN</i>	
<i>ASSIETTE DE FROMAGES TROIS VARIÉTÉS DE FROMAGE</i>	
<hr/>	

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE COUPES & GLACE

COUPE ROMANOFF [VANILLEGLACE I FRISCHE ERDBEEREN I RAHM] 13
COUPE ROMANOFF [GLACE VANILLE I FRAISES FRAÎCHE I CRÈME CHANTILLY]

COUPE BAILEYS [VANILLE/CAFÉ-GLACE I BAILEYS I RAHM] 12
COUPE BAILEYS [GLACE VANILLE/CAFÉ I BAILEYS I CRÈME CHANTILLY] KLEIN 9

COUPE DÄNEMARK [VANILLEGLACE I SCHOKOLADEN-SAUCE I RAHM] 11
COUPE DANEMARK [GLACE VANILLE | SAUCE CHOCOLAT I CRÈME CHANTILLY] KLEIN 8

EISCAFÉ [MOKKAGLACE I KAFFE-TOPPING I RAHM] 10
CAFÉ GLACÉ [GLACE MOCCA I COULIS CAFÉ I CRÈME CHANTILLY] KLEIN 7

SORBET COLONEL [ZITRONENSORBET I VODKA] 11
SORBET COLONEL [SORBET CITRON I VODKA]

GASSER GOURMET GLACE-AROMEN PRO KUGEL 4
SCHOKOLADE GRAND CRÛ I VANILLE BOURBON I STRACCIATELLA I MOKKA I
ERDBEEREN

ASSORTIMENT DE GLACES GASSER
CHOCOLAT GRAND CRÛ I VANILLE BOURBON I STRACCIATELLA I MOCCA I FRAISE

GASSER GOURMET SORBET-AROMEN PRO KUGEL 4
APRIKOSE I ZITRONE I PASSIONSFRUCHT I HIMBEER

ASSORTIMENT DE SORBETS GASSER
APRICOT I CITRON I FRUIT DE LA PASSION I FRAMBOISE

RAHMZUSCHLAG CHF 1.50
SUPPLÉMENT DE CRÈME CHANTILLY

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna

HOTEL RESTAURANT

FOR KIDS ONLY (12 JAHRE)

KINDERPIZZA NACH WAHL 9

PIZZA ENFANT AU CHOIX

TAGLIATELLE 8
TOMATENSAUCE | GEMÜSE | BUTTER

TAGLIATELLE
SAUCE TOMATE | LÉGUMES | BEURRE

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES 11

CHICKEN NUGGETS AVEC FRITES

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.