



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** 10
ITALIENISCHES HAUSDRESSING KLEIN 8

SALADE DE SAISON
LANIÈRES DE BETTERAVE I VINAIGRETTE MAISON

 **GEMISCHTER SALAT** 14
GEMÜSE SALATE I BLATTSALAT I EI I HAUSDRESSING KLEIN 11

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

HERBST TAVERNA SALAT 16
NÜSSLERSALAT I PILZE I SPECK I PARMESAN I CITRONNETTE MIT HONIG

SALADE AUTOMNALE DE TAVERNA
SALADE DE SAISON I CHAMPIGNONS I LARD I PARMESAN I CITRONNETTE AU MIEL

 **GEMÜSEMINESTRONE** 10

MINESTRONE DE LÉGUMES

 **KÜRBISCREMESUPPE** 12

VELOUTÉ DE COURGE

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE VORSPEISEN

 **BRUSCHETTA** 3 STK. 11
KNOBLAUCHBROT I TOMATEN I BASILIKUM I OLIVENÖL

BRUSCHETTA
PAIN À L'AIL I TOMATES I BASILIC I HUILE D'OLIVE

 **MÜMI'S MILITÄRKÄSSCHNITTE** 3 STK. 13
BROT MIT EI UND KÄSE-MISCHUNG GRATINIERT

CROÛTE AU FROMAGE FAÇON "MILITAIRE" DE MAMAN
PAIN GARNI D'UN MÉLANGE DE FROMAGE ET D'ŒUF GRATINÉ

 **SUPPLÌ DI RISO** 3 STK. 14
REISKROKETTEN I MOZZARELLA I PARMESAN I KALTE TOMATENSAUCE

SUPPLÌ DI RISO
CROQUETTES DE RIZ | MOZZARELLA | PARMESAN | SAUCE TOMATE FROIDE

RINDSTATAR 31
MIT COGNAC PARFÜMIERT I TOAST I BUTTER KLEIN 24
SCHARFE SAUCE DAZU SERVIERT

TARTARE DE BOEUF
PARFUMÉ AU COGNAC I TOAST I BEURRE
SAUCE PIQUANTE SERVIE EN ACCOMPAGNEMENT

 VEGETARISCH

 VEGAN

 MEERESFRÜCHTE

 FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE HAUPTGÄNGE

 GNOCCHI KIRSCHTOMATEN BASILIKUM	23
GNOCCHI TOMATES CERISES BASILIC	
HAUSGEMACHTE LASAGNE BOLOGNESE RINDSRAGOUT BÉCHAMELSAUCE TOMATEN PARMESAN	29
LASAGNE DE VIANDE FAITE MAISON RAGOÛT DE BOEUF SAUCE BÉCHAMEL TOMATES PARMESAN	
 STROZZAPRETI MIT KÜRBISCREME KÜRBISCREME RICOTTA GERASPELTE STEINPILZE	26
STROZZAPRETI À LA CRÈME DE POTIRON CRÈME DE POTIRON RICOTTA CÈPES ÉMINCÉS	
PAPPARDELLE MIT HASENRAGOUT HASENRAGOUT	28
PAPPARDELLE AU RAGOÛT DE LIÈVRE RAGOÛT DE LIÈVRE	
 PILZRAGOUT PILZMISCHUNG ROTWEIN-WACHOLDERSAUCE BUTTERSPÄTZLI ROTKRAUT KASTANIEN ROSENKOHL BIRNE	31
RAGOÛT DE CHAMPIGNONS MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUCE AU VIN ROUGE ET AUX BAIES DE GENIÈVRE SPÄTZLI AU BEURRE CHOU ROUGE CHÂTAIGNES CHOUX DE BRUXELLES POIRE	



taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE HAUPTGÄNGE

FLEISCH & FISCH

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 34
GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN I VACHERIN-KÄSE I POMMES FRITES I GEMÜSE

CORDON BLEU DE PORC
FARCI AU JAMBON CRU I VACHERIN I POMMES FRITES I L
ÉGUMES

HIRSCHPFEFFER 34
BUTTERS PÄTZLI I ROTKRAUT I KASTANIEN I ROSENKOHL I BIRNE

CIVET DE CERF
SPÄTZLI AU BEURRE I CHOU ROUGE I CHÂTAIGNES I CHOUX DE BRUXELLES I POIRE

REHENTRECÔTE 44
BUTTERS PÄTZLI I ROTKRAUT I KASTANIEN I ROSENKOHL I BIRNE

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL
SPÄTZLI AU BEURRE I CHOU ROUGE I CHÂTAIGNES I CHOUX DE BRUXELLES I POIRE

RINDSENTRECÔTE (220 - 250g) 41
CAFÉ DE PARIS I POMMES FRITES I GEMÜSE

ENTRECÔTE DE BŒUF (220 - 250g)
CAFÉ DE PARIS I POMMES FRITES I LÉGUMES

 **ZANDERFILET MIT PILZ-ZITRONEN-CREME** 35
TAGLIATELLE I GEMÜSE

FILET DE SANDRE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET CITRON
TAGLIATELLES I LÉGUMES

 **EGLI-KNUSPERLI** 31
IM BIERTEIG I TARTARSAUCE I POMMES FRITES

BEIGNETS DE FILET DE PERCHE
PÂTE À LA BIÈRE I SAUCE TARTARE I POMMES FRITES

 VEGETARISCH

 VEGAN

 MEERESFRÜCHTE

 FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE HOLZOFENPIZZEN

 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	
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	
FARMER	27
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN WALLISER SPECK ZWIEBELN EI SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON LARD VALAISAN OIGNONS OEUF	



VEGETARISCH



VEGAN



MEERESFRÜCHTE



FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



taverna

HOTEL RESTAURANT

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 SARDELLEN KAPERN OLIVEN SAUCE TOMATE MOZZARELLA ANCHOIS CÂPRES OLIVES	
GASHI	22
TOMATENSAUCE MOZZARELLA MERGUEZ PEPERONI 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 FRAÎCHE 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	
 ROYAL [ohne Tomatensauce]	25
MOZZARELLA RÄUCHERLACHS CRÈME FRAÎCHE ZWIEBELN KAPERN MOZZARELLA SAUMON FUMÉ CRÈME FRAÎCHE OIGNONS CÂPRES	

 VEGETARISCH

 VEGAN

 MEERESFRÜCHTE

 FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



taverna

HOTEL RESTAURANT

CARPACCIO	27
TOMATENSAUCE I MOZZARELLA I RINDSCARPACCIO I PARMIGIANO REGGIANO I RUCOLA I CHERRY TOMATEN I TRÜFFELÖL	
SAUCE TOMATE I MOZZARELLA I CARPACCIO DE BOEUF I PARMIGIANO REGGIANO ROQUETTE I TOMATES CERISES I HUILE DE TRUFFE	
MARKUS	26
TOMATENSAUCE I MOZZARELLA I WALLISER SPECK I ZWIEBELN I PEPERONI	
SAUCE TOMATE I MOZZARELLA I LARD VALAISAN I OIGNONS I POIVRONS	
CALZONE	23
TOMATENSAUCE I MOZZARELLA I SCHINKEN I PILZE I EI I RUCOLA	
SAUCE TOMATE I MOZZARELLA I JAMBON I CHAMPIGNONS I OEUF I ROQUETTE	
 GAMBERETTI	28
TOMATENSAUCE I MOZZARELLA I CREVETTES I KNOBLAUCH	
SAUCE TOMATE I MOZZARELLA I CREVETTES I AIL	
HOLSTEIN	27
TOMATENSAUCE I MOZZARELLA I RINDSGESCHNETZTES I PEPERONI I PILZE	
SAUCE TOMATE I MOZZARELLA I ÉMINCÉ DE BOEUF I POIVRONS I CHAMPIGNONS	
 PIZZAIOLO	26
TOMATENSAUCE I MOZZARELLA I PARMESAN I BÜFFELMOZZARELLA I RUCOLA I TRÜFFELÖL	
SAUCE TOMATE I MOZZARELLA I PARMESAN I MOZZARELLA DE BUFFLONNE ROQUETTE I HUILE DE TRUFFE	
FOCACCIA	
 ...AL POMODORO	11
...PARMA ROHSCHINKEN	16
 ...AL ROSMARINO	10

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

Wir verwenden ausschliesslich regionales Mehl
aus Freiburg von der Brotmühle Düringen für unsere Pizzen.

 VEGETARISCH  VEGAN  MEERESFRÜCHTE  FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna
HOTEL RESTAURANT

UNSERE HAUSGEMachten DESSERTS

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 11

TIRAMISU FAIT MAISON

PANNA COTTA MIT SALZKARAMELL 9

PANNA COTTA AU CAMEL SALÉ

CRÈME BRÛLÉE 9

CHOUX AU CRAQUELIN 12
MIT VANILLE- ODER SCHOKOLADENGLACE I WARME SCHOKOLADENCREME

CHOUX AU CRAQUELIN
AVEC GLACE VANILLE OU CHOCOLAT | CRÈME AU CHOCOLAT CHAUDE

VERMICELLES 9
VERMICELLES I DOPPELRAHM I KIRSCH

VERMICELLES
VERMICELLES I DOUBLE CRÈME I CERISE



VEGETARISCH



VEGAN



MEERESFRÜCHTE



FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Taverna
HOTEL RESTAURANT Hotel | Restaurant | Bankett | Seminar



taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE COUPES & GLACE

COUPE BAILEYS [VANILLE/CAFÉ-GLACE | BAILEYS | RAHM] 12
KLEIN 9

COUPE BAILEYS [GLACE VANILLE/CAFÉ | BAILEYS | CRÈME CHANTILLY]

COUPE DÄNEMARK [VANILLEGLACE | SCHOKOLADEN-SAUCE | RAHM] 11
KLEIN 8

COUPE DANEMARK [GLACE VANILLE | SAUCE CHOCOLAT | CRÈME CHANTILLY]

EISCAFÉ [MOKKAGLACE | KAFFE-TOPPING | RAHM] 10
KLEIN 7

CAFÉ GLACÉ [GLACE MOCCA | COULIS CAFÉ | CRÈME CHANTILLY]

SORBET COLONEL [ZITRONENSORBET | VODKA] 11

SORBET COLONEL [SORBET CITRON | VODKA]

GLACE-AROMEN VON GASSER GOURMET PRO KUGEL 4
SCHOKOLADE GRAND CRU | VANILLE BOURBON | STRACCIATELLA | MOKKA | ERDBEERE

ASSORTIMENT DE GLACES GASSER

CHOCOLAT GRAND CRU | VANILLE BOURBON | STRACCIATELLA | MOCCA | FRAISE

SORBET-AROMEN VON GASSER GOURMET PRO KUGEL 4
APRIKOSE | ZITRONE | PASSIONSFRUCHT | HIMBEERE

ASSORTIMENT DE SORBETS GASSER

ABRICOT | CITRON | FRUIT DE LA PASSION | FRAMBOISE

RAHMZUSCHLAG CHF 1.50
SUPPLÉMENT DE CRÈME CHANTILLY



VEGETARISCH



VEGAN



MEERESFRÜCHTE



FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



taverna
HOTEL RESTAURANT Hotel | Restaurant | Bankett | Seminar



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 FRITES 11

CHICKEN NUGGETS AVEC POMMES FRITES



VEGETARISCH



VEGAN



MEERESFRÜCHTE



FISCH

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

Das Wild kommt aus Österreich.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

