



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

DIE TAVERNA LÄSST DEN SOMMER GRÜSSEN

GAZPACHIO ANDALUZ mit Kräutercroutons <i>Gaspachio Andaluz avec croûtons aux herbes</i>	12
TOMATEN-MOZZARELLA SALAT mit frischem Basilikum <i>Salade tomate-mozzarella avec basilic frais</i>	18
HIRTENSALAT mit Fetakäse Tomaten Gurken und Kalamata Oliven <i>Salade du berger avec feta tomates concombres et olives Kalamata</i>	16
CAESAR SALAT mit Pouletstreifen Blattsalate Pantanella geröstetes Brot Parmesan <i>Salade caesar avec lamelles de poulet salades vertes pantanella pain grillé Parmesan</i>	24
ROASTBEEF-TRANSCHEN mit Tartarsauce Salatgarnitur und Pommes frites <i>Tranches de rosbif avec sauce tartare garniture de salade et frites</i>	29
FITNESSTELLER – bunter Salatteller mit Gemüse Blattsalate und Hausdressing <i>Assiette de fitness – salades composées avec légumes et vinaigrette maison</i>	18
mit POULETBRUST und hausgemachte Pepperonibutter <i>avec poitrine de poulet et beurre de pepperoni</i>	28
mit WOLFSBARSCHFILETS und Zitronenbutter <i>avec filets de loup de mer et beurre citronné</i>	35
mit EGLI-KNUSPERLI im Bierteig und Tartarsauce <i>avec croustillants d'egli en pâte à la bière et sauce tartare</i>	29
mit RINDS-ENTRECÔTE und hausgemachte Pepperonibutter <i>avec entrecôte de bœuf et beurre de pepperoni</i>	39
HAUSGEMACHTER ERDBEERTIRAMISU <i>Tiramisu aux fraises fait maison</i>	11 KLEIN 8
PORTION FRISCHE ERDBEEREN mit Rahm <i>Portion de fraises fraîches avec crème chantilly</i>	11 KLEIN 8
COUPE ROMANOFF – Vanilleglace frische Erdbeeren Rahm <i>Coupe Romanoff – glace vanille fraises fraîche crème chantilly</i>	13



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 SALATE UND HAUSGEMACHTE SUPPEN

SAISONALE BLATTSALATE

ITALIENISCHES HAUSDRESSING

9
KLEIN 7

SALADE DE SAISON

LANIÈRES DE BETTERAVE I VINAIGRETTE MAISON

GEMISCHTER SALAT

GEMÜSE SALATE I BLATTSALAT I EI I HAUSDRESSING

12
KLEIN 9

SALADE MIXTE

SALADE DE LÉGUMES I LAITUE I ŒUF I VINAIGRETTE MAISON

TAVERNA SALAT

BLATTSALATE I RAUHLACHS-STREIFEN I KIRSCHTOMATEN I ZITRONEN DRESSING

16

SALADE DE TAVERNA

LAITUE I SAUMON FUMÉ EN BANDES I TOMATES CERISES I VINAIGRETTE AU CITRON

MINISTRONE

KLARE GEMÜSESUPPE

11

MINISTRON

SOUPE DE LÉGUMES CLAIRE



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

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

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

✓ 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

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

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 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
RICOTTA | SPINAT | KIRSCHTOMATEN

STROZZAPRETTI
RICOTTA | ÉPINARDS | TOMATES CERISES

 **PAPPARDELLE** 27
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

 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 BRATENSAUCE I RÖSTIKROKETTEN I GEMÜSE

SAUCISSE GRILLÉE
PORC I LARD I AIL I SAUCE DE RÔTI I CROQUETTES DE RÖSTI I LÉGUMES

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

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

SENSLER CORDON BLEU

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

CORDON BLEU
DE POULET I FOURRÉ AU VACHERIN I FRITES I LÉGUMES

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

CORDON BLEU
DE PORC I FOURRÉ DE JAMBON CRU FUMÉ I VACHERIN I FRITES I LÉGUMES

 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 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 ausschliesslich
Schweizer Fisch und Fleisch.

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 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 FRÂICHE 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 CREME FRÂICHE ZWIEBELN KAPERN MOZZARELLA SAUMON FUMÉ CRÈME FRÂICHE OIGNONS CÂPRES	

 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

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 RINDSGESCHNETZELTES 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 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 ausschliesslich
Schweizer Fisch und Fleisch.

Bei Allergien gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE HAUSGEMachten DESSERTS

HAUSGEMACHER ERDBEERTIRAMISU

11
KLEIN 8

TIRAMISU AUX FRAISES FAIT MAISON

MOKKA PANACOTTA

9

PANACOTTA AU MOCCA

PORTION FRISCHE ERDBEEREN

MIT RAHM

11
KLEIN 8

PORTION DE FRAISES FRAÎCHES

AVEC CRÈME CHANTILLY

FRAPPÉ

8

VANILLE BOURBON

SCHOKOLADE GRAND CRÛ | CHOCOLAT GRAND CRÛ

MOKKA | MOCCA

ERDBEERE | FRAISE



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

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

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

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

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

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

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

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

ASSORTIMENT DE SORBETS GASSER
APRICOT | CITRON | FRUIT DE LA PASSION | 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.