



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

FRÜHLING TAVERNA SALAT 18
SAISONALE BLATTSALATE I GERÄUCHERTEM LACHS I ROTE ZWIEBELN
KIRSCHTOMATEN I CITRONETTE

SALADE TAVERNA DE PRINTEMPS
SALADE DE SAISON I SAUMON FUMÉ I OIGNONS ROUGES
TOMATES CERISES I CITRONNETTE

GRIECHISCHER SALAT 14
OCHSENHERZTOMATEN I GURKEN I ROTE ZWIEBELN I BASILIKUM I SCHWARZE OLIVEN
OREGANO I GRIECHISCH I GRIECHISCHER FETA

SALADE GRECQUE
TOMATES CŒUR DE BŒUF I CONCOMBRES I OIGNONS ROUGES I BASILIC
OLIVES NOIRES I ORIGAN I FETA GRECQUE

🌿 GEMÜSEMINISTRONE 10

MINISTRONE DE LÉGUMES

🌿 GAZPACHO AUS ANDALUSIEN 10
GETROCKNETES BROT I ROTE UND GRÜNE PAPRIKA I GURKE I KNOBLAUCH I TOMATEN

GAZPACHO ANDALOU
PAIN SEC I POIVRONS ROUGES ET VERTS I CONCOMBRE I AIL I TOMATES

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 KNOBLAUCHBROT TOMATEN BASILIKUM OLIVENÖL	3 STK. 11
BRUSCHETTA PAIN À L'AIL TOMATES BASILIC HUILE D'OLIVE	
🌿 MÜMI'S MILITÄRKÄSSCHNITTE BROT MIT EI UND KÄSE-MISCHUNG GRATINIERT	3 STK. 13
CROÛTE AU FROMAGE FAÇON "MILITAIRE" DE MAMAN PAIN GARNI D'UN MÉLANGE DE FROMAGE ET D'ŒUF GRATINÉ	
🌿 CAPRESE MIT BUFALA DOP OCHSENHERZTOMATEN BUFALA	14
CAPRESE AVEC BUFALA DOP TOMATES CŒUR DE BŒUF BUFALA	
RINDSTATAR MIT COGNAC PARFÜMIERT TOAST BUTTER SCHARFE SAUCE DAZU SERVIERT	31 KLEIN 24
TARTARE DE BOEUF PARFUMÉ AU COGNAC TOAST 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

V Gnocchi 23
CHERRY TOMATEN | BASILIKUM

Gnocchi
TOMATES CERISES | BASILIC

Pappardelle Fresca mit hausgemachter Bolognese 28
RINDSRAGOUT | TOMATEN | PARMESAN

Pappardelles Fresca avec Bolognaise faite maison
RAGOÛT DE BŒUF | TOMATES | PARMESAN

🌿 Gargnelli mit hausgemachtem Pesto 25
PESTO | GERÖSTETE PINIENKERNE | BUFALA | GETROCKNETE TOMATEN

Garganelli au Pesto maison
PESTO | PIGNONS DE PIN GRILLÉS | BUFALA | TOMATES SÉCHÉES

🌿 Tagliatelle mit Trüffelcrème 26
TRÜFFELCRÈME

Tagliatelles à la crème de truffe
CRÈME 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

UNSERE HAUPTGÄNGE

FLEISCH & FISCH

FITNESSTELLER MIT POULETBRUST UND CURRYSAUCE 24
NIEDERGEGARTE POULETBRUST GESCHNITTEN | GEMISCHTER SALAT | CURRYSAUCE

ASSIETTE FITNESS AVEC BLANC DE POULET ET SAUCE AU CURRY
BLANC DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE TRANCHÉ | SALADE MÉLANGÉE
SAUCE AU CURRY

CORDON BLEU VOM RIND 39
GEFÜLLT MIT SCHINKEN | VACHERIN-KÄSE | POMMES FRITES | GEMÜSE

CORDON BLEU DE BŒUF
FARCI AU JAMBON | FROMAGE VACHERIN | POMMES FRITES | LÉGUMES

ROASTBEEF MIT TARTARSAUCE 38
POMMES FRITES | GRÜNER SALAT

ROASTBEEF AVEC SAUCE TARTARE
POMMES FRITES | SALADE VERTE

RINDSENTRECÔTE (220 - 250g) 42
CAFÉ DE PARIS | POMMES FRITES

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

 **ZANDERFILET MIT ZITRONENSAUCE** 35
BUTTERS PÄTZLI | GEMÜSE

FILET DE SANDRE À LA SAUCE CITRON
SPÄTZLI AU BEURRE | LÉGUMES

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

BEIGNETS DE FILET DE PERCHE
PÂTE À LA BIÈRE | SAUCE TARTARE | 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.



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 FRAÎCHE AUBERGINEN PAPRIKA ZUCCHINI KIRSCHTOMATEN KNOBLAUCH BASILIKUM	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA CRÈME FRAÎCHE AUBERGINES POIVRONS	
COURGETTES TOMATES CERISES AIL BASILIC	
PROBIEREN NICHT STUDIERN	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 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 MOZZARELLA RINDSCARPACCIO PARMIGIANO REGGIANO RUCOLA CHERRY TOMATEN TRÜFFELÖL	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA CARPACCIO DE BOEUF PARMIGIANO REGGIANO ROQUETTE TOMATES CERISES HUILE DE TRUFFE	
MARKUS	26
TOMATENSAUCE MOZZARELLA WALLISER SPECK ZWIEBELN PEPERONI	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA LARD VALAISAN OIGNONS POIVRONS	
CALZONE	23
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN PILZE EI RUCOLA	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CHAMPIGNONS OEUF ROQUETTE	
 GAMBERETTI	28
TOMATENSAUCE MOZZARELLA CREVETTEN KNOBLAUCH	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA CREVETTES AIL	
HOLSTEIN	27
TOMATENSAUCE MOZZARELLA RINDSGESCHNETZELTES PEPERONI PILZE	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA ÉMINCÉ DE BOEUF POIVRONS CHAMPIGNONS	
 PIZZAIOLO	26
TOMATENSAUCE MOZZARELLA PARMESAN BÜFFELMOZZARELLA RUCOLA TRÜFFELÖL	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA PARMESAN MOZZARELLA DE BUFFLONNE ROQUETTE 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 Düdingen 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

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 11

TIRAMISU FAIT MAISON

ERDBEEREN PANACOTTA 9

PANNA COTTA AUX FRAISES

CRÈME BRÛLÉE 9

SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT VANILLE EIS 13

PETIT GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC GLACE VANILLE

 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 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 |
ERDBEEREN

ASSORTIMENT DE GLACES GASSER

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

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

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 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.