



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!





Taverna

HOTEL RESTAURANT

UNSERE SALATE UND HAUSGEMACHTE SUPPEN

SAISONALE BLATTSALATE 9
RANDENSTREIFEN I 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

CHEF SALAT [ab 2 Personen] p. PERS. 9
SALATSCHÜSSEL ZUM SCHÖPFEN I BLATTSALATE I SAUTIERTE PILZEN I PARMESAN SPLITTER
HAUS-DRESSING

SALADE DU CHEF [à partir de 2 personnes]
SALADIER À SE PARTAGER I LAITUE I CHAMPIGNONS SAUTÉS I COPEAUX DE PARMESAN
VINAIGRETTE MAISON

TOMATEN-CREMESUPPE 11
MIT BASILIKUMPESTO

VELOUTÉ DE TOMATES
AVEC PESTO AU BASILIC

CHAMPIGNONCREMESUPPE 13
MIT INGWER PARFÜMIERT

VELOUTÉ CHAMPIGNONS
PARFUMÉ AU GINGEMBRE

 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 2 STK. 9
KNOBLAUCHBROT I TOMATEN I BASILIKUM I OLIVENÖL

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

V VEGANES ANTIPASTI PLÄTTLI 18
FRISCHGEGRILLTE ZUCCHETTI I ROTE PEPERONI I AUBERGINEN KLEIN 15
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
FRISCHGEGRILLTE PEPERONI UND ZUCCHINI

ASSIETTE APÉRITIVE SENSLER
JAMBON CRU I LARD PAYSAN VALAISAN I COPEAUX DE PARMESAN POIVRONS
GRILLÉS ET COURGETTE

FOCACCIA

V ...AL POMODORO 11

...PARMA ROHSCHINKEN 16

V ...AL ROSMARINO 10

RINDSTATAR 31
MILD I MITTEL I ODER SCHARF ALS VORSPEISE 24
MIT COGNAC PARFÜMIERT I TOAST I BUTTER

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 VEGETARISCH & PESCETARISCH

 **STROZAPETTI** 24
CHERRY TOMATEN | ZUCCHINI | ROTE PEPERONI

STROZZAPRETTI
TOMATES CERISES | COURGETTES | POIVRONS ROUGES

 **PAPPARDELLE** 26
FRISCHE STEINPILZE | RAHMSAUCE

PAPPARDELLE
BOLETS FRAIS | SAUCE À LA CRÈME

 **HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE LASAGNE** 23
AUBERGINE | ZUCHETTI | TOMATEN | BÉCHAMELSAUCE | PARMESAN

LASAGNES VÉGÉTARIENNES MAISON
AUBERGINES | COURGETTES | TOMATES | SAUCE BÉCHAMEL | PARMESAN

 **PACCHERI LISCI** 32
RIESENCREVETTEN | TOMATEN | ZWIEBELN | KNOBLAUCH

PACCHERI LISCI
CREVETTES GÉANTES | TOMATES | OIGNONS | AIL

 **SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI** 25
BASILIKUM-PESTO | FRISCHE BURRATA

SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI
PESTO AU BASILIC | BURRATA FRAÎCHE

 **TAGLIATELLE RUSTICHE ALL' UOVO** 27
SWISS-LACHS | DILLSAUCE

TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO
SAUMON SUISSE | SAUCE À L'ANETH

 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 | SPECK | KNOBLAUCH | ROTZWIEBELNSAUCE | KADI POMMES FRITTES

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

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

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

SCHWEIN

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS 34
POMMERY-SENSSAUCE | TAGLIATELLE | ROMANESCO

MEDAILLONS DE FILET DE PORC
SAUCE À LA MOUTARDE DE MEAUX | TAGLIATELLES | ROMANESCO

BLACK ANGUS RIND

RINDSHOHRÜCKEN-STEAK 39
CHIMICHURRI-SAUCE | BRATKARTOFFELN | GRILLGEMÜSE

ENTRECÔTE PARISIENNE
SAUCE CHIMICHURRI | POMMES DE TERRE SAUTÉES | LÉGUMES GRILLÉS

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	20
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON	
PROSCIUTTO E FUNGHI	23
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN CHAMPIGNONS	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CHAMPIGNONS	
CALZONE	23
TOMATENSAUCE MOZZARELLA SCHINKEN PILZE EI RUCOLA	
SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON CHAMPIGNONS OEUF ROQUETTE	
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 FRAÎCHE 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	
 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.

 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

KINDER GLACE [MAX SCHATZTRUHE] 6

GLACE ENFANT [COFFRE AU TRÉSOR MAX]

 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

HAUSGEMACHTER BIRNEN TIRAMISU	9
	KLEIN 7
TIRAMISU MAISON À LA POIRE	
<hr/>	
LAUWARMES WALDBEERKOMPOT	11
MIT VANILLE GLACE	
COMPOTE TIÈDE DE BAIES DES BOIS	
AVEC GLACE VANILLE	
<hr/>	
SCHOKOLADENMOUSSE	12
	KLEIN 9
MOUSSE AU CHOCOLAT	
<hr/>	
KÄSETELLER ASSORTIERT	14
DREI VERSCHIEDENE KÄSESORTEN	
ASSIETTE DE FROMAGES	
TROIS VARIÉTÉS DE FROMAGE	
<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 DÄNEMARK [VANILLEGLACE I SCHOKOLADEN-SAUCE I RAHM] 11

KLEIN 8

COUPE DANEMARK [GLACE VANILLE | SAUCE CHOCOLAT I CRÉME CHANTILLY]

EISCAFÉ [MOKKAGLACE I KAFFE-TOPPING I RAHM] 10

KLEIN 7

CAFÉ GLACÉ [GLACE MOCCA I COULIS CAFÉ I CRÉME CHANTILLY]

COUPE BAILEYS [VANILLE/CAFÉ-GLACE I BAILEYS I RAHM] 12

KLEIN 9

COUPE BAILEYS [GLACE VANILLE/CAFÉ I BAILEYS I CRÉME CHANTILLY]

SORBET COLONEL [ZITRONENSORBET I VODKA] 11

SORBET COLONEL [SORBET CITRON I VODKA]

GLACE-AROMEN

PRO KUGEL 4

VANILLE I SCHOKOLADE I STRACIATELLA I MOKKA I ERDBEEREN

ASSORTIMENT DE GLACES

VANILLE I CHOCOLAT I STRACCIATELLA I MOCCA I FRAISE

SORBET-AROMEN

PRO KUGEL 4

ZITRONE I MANDARINE I MANGO

ASSORTIMENT DE SORBETS

CITRON I MANDARINE I MANGUE

 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.

