



EST. 2026

Il Dono

MEDITERRANE KÜCHE

MENÜ

Il Dono

EST. 2026 · MEDITERRANE KÜCHE

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns sind.

*Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.*

Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit bei uns.

Il Dono

EST. 2026 · MEDITERRANE KÜCHE

UNSERE GESCHICHTE

Le Taverne ist aus einem gemeinsamen Traum von Francesco und Silvia entstanden. Dem Wunsch, einen Ort zu schaffen, an dem gutes Essen, Herzlichkeit und echte Gastfreundschaft zusammengehören.

Für uns bedeutet Gastronomie weit mehr als Essen und Trinken. Sie bedeutet Leidenschaft, Aufmerksamkeit, Qualität und einen familiären Umgang. Am schönsten ist für uns der Moment, wenn unsere Gäste sich willkommen fühlen, den Alltag für eine Weile vergessen und mit einem Lächeln und einer schönen Erinnerung nach Hause gehen.

Unsere Küche ist von der Vielfalt des Mittelmeerraums geprägt. Traditionelle Gerichte und mediterrane Aromen verbinden sich mit neuen Inspirationen und unserer Freude am Kochen. Dabei steht für uns immer das Produkt im Mittelpunkt.

Guter Geschmack beginnt für uns bei der Qualität. Deshalb wählen wir unsere Produkte mit Sorgfalt aus, respektieren ihre Herkunft und geben ihnen die Zeit und Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Kochen verbindet für uns Leidenschaft, Herz und Können.

Gemeinsam mit unserer Familie und unserem Team möchten wir diese Haltung jeden Tag leben. Unsere Mitarbeitenden sind ein wichtiger Teil von Le Taverne. Gemeinsam möchten wir unseren Gästen das Gefühl geben, nicht einfach ein Restaurant zu besuchen, sondern willkommen zu sein.

Le Taverne soll ein Ort sein, an dem Menschen zusammenkommen, gemeinsam essen, lachen und genießen. Ein Ort, an dem Gastfreundschaft von Herzen kommt und Wertschätzung spürbar wird.



Silvia



Francesco

mit dem gesamten Le Taverne Team

Il Dono

EST. 2026 · MEDITERRANE KÜCHE

SALATE

Burrata & Pfirsich	16.-
Burrata · gegrillter Pfirsich · Cherrytomaten · Rucola · geröstete Mandeln · Basilikum · Balsamico	
Horiatiki	15.-
Tomaten · Gurken · Peperoni · rote Zwiebeln · Kalamata-Oliven · Feta · Oregano · natives Olivenöl	
Poulet & Babyspinat	19.-
Gegrillte Pouletbrust · Babyspinat · Cherrytomaten · Gurken · Avocado · geröstete Kerne · Honig-Senf-Zitronen-Vinaigrette	

VORSPEISEN

Greek Mezze	15.-
Melitzanosalata · Tzatziki · Tirokafteri · warmes Pita-Brot	
Kolokithokeftedes	15.-
Griechische Zucchini-Feta-Puffer · frische Kräuter · Tzatziki	
Garnelen Saganaki	18.-
Garnelen · Tomaten · Feta · Ouzo · Knoblauch · mediterrane Kräuter	

PASTA

Spaghetti alla Chitarra - Puttanesca	23.-
Sardellen · Cherrytomaten · Kalamata-Oliven · Knoblauch · Chili · Rosmarin · Kapern	
Cappellacci alla Burrata	25.-
Burrata-Füllung · leichte Tomatensauce · Oliven · gebrannte Burrata	
Mezzaluna Caprino e Pere	21.-
Ziegenkäse & Birne · leichte weiße Sauce · Datteln · Kumquat · frischer Dill	

RISOTTO

Risotto Zucchini & Burrata	19.-
Carnaroli · Zucchini · gebrannte Burrata · aromatisches Kräuteröl	

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Il Dono

EST. 2026 · MEDITERRANE KÜCHE

HAUPTGERICHTE

Seeteufel Meunière	38.-
Safranrisotto · glasierte Bundkarotten · Zitronen-Kapern-Meunière · Petersilie · gebrannte Zitrone & Limette	
Dry Aged Rindsfilet aus dem Berner Oberland	60.-
Kartoffel-Mille-Feuille · grüne Bohnen · Oliven-Tapenade · Estragon-Butter-Jus	
Ribelmais-Pouletbrust	27.-
Auberginenpüree · gebrannter Lauch · Mais-Popcorn · Portweinjus	
Zucchini Rondini - Avgolemono	29.-
Gefüllte Rondini-Zucchini · Zitronenrisotto · Avgolemono	

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN

Dry Aged Rindsfilet aus dem Berner Oberland	60.- p.P.
180-200 g pro Person · Grillgemüse	
Sauce nach Wahl	
Sauce Béarnaise · Rindsjus	
Beilage nach Wahl	
Pommes Frites · Casarecce · Zitronenrisotto	

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Il Dono

EST. 2026 · MEDITERRANE KÜCHE

I CLASSICI

Die Klassiker

Focaccina	9.-
Olivenöl · Salz · Oregano	
Marinara	15.-
Tomaten · Knoblauch · Oregano	
Margherita	19.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Basilikum · Oregano	
Napoli	21.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Sardellen · Oregano	
Siciliana	23.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Zwiebeln · Pecorino · Sardellen · Oliven · Oregano	
Ventricina	22.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · scharfe Salami · Oregano	
Prosciutto	22.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Hinterschinken · Oregano	
Funghi	22.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · frische Champignons · Oregano	
Tonno	23.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Thunfisch · Zwiebeln · Oregano	
Vegetariana	24.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Gemüse · Oliven · Oregano	
4 Stagioni	24.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · gekochter Schinken · frische Pilze · Artischocken · Oliven · Oregano	
Gamberetti	24.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Garnelen · Knoblauch	
Calabrese	25.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · scharfe Salami · 'Nduja · Chilischoten · Oregano	
Regina	25.-
Tomaten · Büffelmozzarella · Basilikum · Kirschtomaten · Oregano	
Diavola	25.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · scharfe Salami · 'Nduja · Oregano	

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Il Dono

EST. 2026 · MEDITERRANE KÜCHE

LE NOSTRE CREAZIONI

Unsere Kreationen

Prosciutto Crudo	31.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Rohschinken · Kirschtomaten · Parmesanflocken · Oregano	
Del Pescatore	30.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · verschiedene Meeresfrüchte · Knoblauch · Petersilie	
Il Dono	32.-
Pistazienpesto · Mozzarella Fior di Latte · Bresaola · Balsamico-Crème · Burrata · Kirschtomaten · gehackte Pistazien	
Lu Zu Cicciu	31.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Auberginen · Basilikumpesto · Burrata · getrocknete Tomaten knusprige Zwiebeln	
Silvia	34.-
Tomaten · Mozzarella Fior di Latte · Burrata · Bresaola · Parmesansplitter · Kirschtomaten · Rucola · Balsamico-Crème · gehackte Pistazien	
Mortadella	35.-
Pistazien-Crème · Mozzarella Fior di Latte · Mortadella · Burrata · Pistazienraspeln · Kirschtomaten	
Quattro Formaggi e Pera	31.-
Vier Käsesorten · Birne · Honig · Walnüsse	

DESSERTS

Delizia al Limone	10.-
Italienische Zitronenspezialität · feine Zitronencreme	
Charlotte Himbeere	11.-
Feine Charlotte · Himbeercreme · Himbeeren	
Ricotta e Pere	12.-
Ricottacreme · Birne · feiner Biskuit	
Tiramisù Caramello Salato	10.-
Mascarpone · Kaffee · gesalzenes Karamell	
Gnocchetti alla Nutella e Pistacchio	9.-
Nutella · Pistaziencreme · gehackte Pistazien	

*Mit Respekt vor dem Produkt, Liebe zum Mittelmeer
und der Freude, Erinnerungen zu schaffen.*

HEAD CHEF
Nebi Ejbeja

HEAD PIZZAIOLO
Salvatore Giacalone

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

UNSERE LIEFERANTEN

Pistor AG

Holzer Gemüse

Die Blaue Kuh Metzgerei

G. Bianchi AG

Greek Gourmet AG

Forno e Più

Transgourmet / Prodega Schweiz

Galbani

Caporaso AG

Aemme Getränke AG

Wyhus Belp AG

Jürg Obrecht Weine

Rico Caffè

Brauerei Felsenau

ALIGRO