



Tatar Variationen | Tatar variations | Variation de tartare

frisch am Tisch zubereitet | prepared at your table | préparé fraîchement pour vous à la table
16. März – 20. April 2023

Rindstatar «Klassisch» **Steak-Tatarsauce, Tabasco, Zwiebeln, Kapern, Schnittlauch** **Mixed Pickles, Toast**

Beef tatar «classic»
steak tatar sauce, tabasco, onions, capers, chives
mixed pickles, toast

Tartare de bœuf mariné «classique»
sauce barbecue, tabasco, oignons, câpres, ciboulette
mixed pickles, toast



Rindstatar «Mediterran» **getrocknete Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Pesto** **Parmesanflocken, Focaccia**

Beef tatar «mediterranean»
sun-dried tomatoes, pine nuts, rocket salad, pesto
parmesan cheese, focaccia

Tartare de bœuf «méditerranéen»
tomates séchées, pignons, roquette, pesto
parmesan, focaccia



Tatar vom Schottischen Rauchlachs **Wodka, Crème fraîche** **Avocado-Salat, Pumpernickel**

Scottish smoked salmon tatar
vodka, crème fraîche
avocado salad, pumpernickel

Tartare de saumon fumé écossais
vodka, crème fraîche
salade d'avocat, pain de seigle



als Vorspeise je | as a starter | hors-d'œuvre (100 g) CHF 29.00
als Hauptgang je | as a main course | plat principal (180 g) CHF 39.00