



Tatar Variationen für Sie frisch am Tisch zubereitet

***Tatar variations
prepared at your table***

**Variation de tartare préparé
fraîchement pour vous à la table**

Rindstatar „Klassisch“

Portion Rindstatar mariniert mit Steak-Tatarsauce,
Tabasco, Zwiebeln, Kapern und Schnittlauch, dazu servieren wir Mixed Pickles und Toast

*Beef tatar marinated with steak-tatar sauce,
tabasco, onions, capers and chives, served with mixed pickles and toast*

Tartare de bœuf mariné, sauce barbecue
tabasco, oignons, câpres et ciboulette, servit avec mixed pickles et toast

als Vorspeise / as a starter / hors-d'œuvre (100 g) CHF 28.00
als Hauptgang / as a main course / plat principal (180 g) CHF 38.00

Rindstatar „Mediterran“

Portion Rindstatar mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Pesto
dazu servieren wir Parmesan und hausgemachte Focaccia

*Beef tatar with sun-dried tomatoes, pine nuts, rocket salad and pesto
served with parmesan cheese and homemade focaccia*

Tartare de bœuf avec tomates séchées, pignons, roquette et pesto
servit avec parmesan et focaccia fait maison

als Vorspeise / as a starter / hors-d'œuvre (100 g) CHF 28.00
als Hauptgang / as a main course / plat principal (180 g) CHF 38.00

Tatar vom Thunfisch

Portion Thunfischtatar mit Koriander, Sesam, Frühlingszwiebeln
und asiatischer Hausmarinade
dazu servieren wir Sojasprossen-Mangosalat

*Tuna tatar with coriander, sesame seeds, spring onions and Asian marinade
served with soja sprouts mango salad*

Tartare de thon avec coriandre, sésame, oignons blancs et marinade asiatique
servit avec salade de mangue et pousse de soja

als Vorspeise / as a starter / hors-d'œuvre (100 g) CHF 28.00
als Hauptgang / as a main course / plat principal (180 g) CHF 38.00