

Tatar-Freitag

120g 180g

Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

26 36

serviert mit Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt
House-made Swiss beef tartare served with toast and butter,
accompanied by a small salad
Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy

Tatar vom Schweizer Lachs aus Lostalio

27 37

mit Olivenöl und Kapern mariniert, serviert mit Toast
und Butter, begleitet von einem kleinen Salat
Swiss salmon tartare from Lostalio, marinated in olive oil and capers,
served with toast and butter, accompanied by a small salad

Tatar von Aubergine und Dörrtomate

19 29

serviert mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat
Eggplant and tomato tartare served with toast and butter,
accompanied by a small salad

mit Café de Paris

+ 3

with Café de Paris

mit einem Gläschen Cognac

+ 6

with a glass of cognac

mit einer Portion Pommes Frites

+ 7

with a portion of french fries

Tatar Karussell (ab 2 Personen)

49 p.P

drei verschiedene Tatar vom Rind, Tuna und Gemüse,
serviert mit Toast, Salat und unserem Gewürz-Karussell.
Zum Abschluss eine Kugel Glace nach Wahl.
Three different tartares of beef, tuna and vegetables,
served with toast, salad and our seasoning carousel.
Finished with a scoop of ice cream of your choice.

3-Gang Tatar Menu

Frühlingshafter Blattsalat

Gemischter Blattsalat mit eingelegtem Kohlrabi,
Apfel und knusprigem Wildreis

Rinds- oder Lachs-Tatar mit Pommes Frites

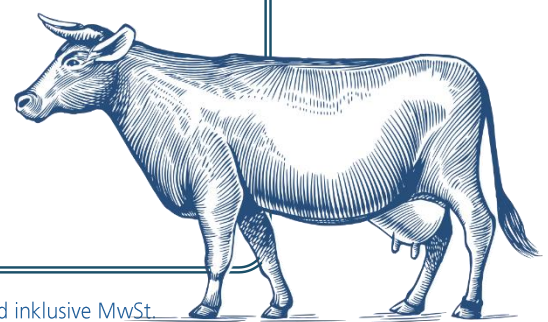
Eingelegter Rhabarber

mit Doppelrahm und Meringues

3-Course Tatar Menu

Mixed leaf salad topped with pickled kohlrabi,
apple and crispy wild rice
Beef or salmon tartare with French fries
Pickled rhubarb with sour cream ice cream
and tonka bean crumble

59



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Our prices are in CHF and include VAT.