

TATAR-FREITAG

im Hotel Sedartis – jeden Freitagabend

TATAR HIT

Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

serviert mit Brioche Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat

Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

House-made Swiss beef tartare served with brioche toast and butter,
accompanied by a small salad

Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy

120gr.

26

180gr.

36

Tatar vom Schweizer Lachs aus Lostallo

mit Olivenöl und Kapern mariniert, serviert mit Brioche Toast
und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

Swiss salmon tartare from Lostallo, marinated in olive oil and capers,
served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad

27

37

Tatar von Aubergine und Dörrtomate

serviert mit Brioche Toast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat

Eggplant and tomato tartare served with brioche toast and butter,
accompanied by a small salad

19

29



mit Café de Paris

with Café de Paris

+ 3

mit einem Gläschen Cognac

with a glass of cognac

+ 6

mit einer Portion Pommes Frites

with a portion of french fries

+ 7



TATAR KARUSSELL ab 2 Personen

49 pro Person

Geniessen Sie mit Freunden eine gemütliche Runde.

Wir servieren Ihnen drei verschiedene Tatar vom Rind, Tuna
und Gemüse mit Brioche-Toast. Dazu servieren wir eine Schüssel Salat
und unser Gewürz-Karusell, mit welchem Sie jedem Tatar
Ihren ganz eigenen Geschmack geben können.

Ein süsser Abschluss mit einer Kugel Glace nach Wahl.

WEINEMPFEHLUNG

AIX Rosé, 2024

Maison Saint Aix, Provence, Frankreich
Traubensorten: Grenache, Syrah, Cinsault

10cl 9 / 75cl 60

HILLside, 2020

Leo Hillinger, Neusiedlersee, Österreich
Traubensorten: Syrah, Zweigelt, Merlot

10cl 9 / 75cl 60

3-GANG TATAR MENU

Gemüse Tatar



Rinds- oder Lachs Tatar
mit Pommes Frites



Früchte Tatar
mit Vanilleglace

nur
55 CHF
pro Person