

TATAR-FREITAG

im Hotel Sedartis – jeden Freitagabend

TATAR HIT

120gr.

180gr.

Hausgemachtes Rindstatar vom Schweizer Rind

24

36

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*

Tatar vom Thunfisch

25

37

mit Avocado und Mango-Chili-Chutney,
begleitet von einem kleinen Salat, serviert mit Brioche-Toast und Butter

*Tuna tartare with avocado and mango-chili chutney, served with brioche toast and butter,
accompanied by a small salad*

Tatar von Aubergine und Tomate

19

29

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

... mit einem Gläschen Cognac

with a glass of cognac

+ 9

... mit Café de Paris

with Café de Paris

+ 3



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

Pinot Grigio, 2023

Kellerei Bozen, Alto Adige, Italien
Traubensorte: Pinot Grigio

10cl **9** / 75cl **63**

Cuvée Pauline Rouge, 2020

Château Clos Séric, Bordeaux, Frankreich
Traubensorten: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot

10cl **9** / 75cl **63**

3-GANG TATAR MENÜ

nur
55 CHF
pro Person

Gemüse Tatar



Rinds- oder Tuna Tatar
mit Pommes Frites



Früchte Tatar
mit Vanilleglace

