

TATAR-FREITAG

im Hotel Sedartis – jeden Freitagabend

TATAR HIT

Hausgemachtes Rindstatar vom Schweizer Rind

serviert mit Briochetoast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat
Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

70gr. 130gr.

24 36

Tatar vom Thunfisch

mit Avocado, Mango, serviert mit Briochetoast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat

Tuna tartare with avocado, mango, and pepper blend, served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad

25 35

Tatar von Aubergine und Tomate

auf Gurken-Carpaccio, serviert mit Briochetoast und Butter,
begleitet von einem kleinen Salat

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

19 29

Unsere Salatsaucen:

Ingwer-Limetten-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch
Salad dressing: ginger-lime-vinaigrette, raspberry-vinaigrette, french or italian

... mit einem Gläschen Cognac

with a glass of cognac

+ 7

... mit einer Portion Pommes Frites

with a portion of french fries

+ 7

TATAR KARUSSELL ab 2 Personen

49 pro Person

Wir servieren Ihnen drei verschiedene Tatar vom Rind, Tuna und Gemüse mit Toast.

Dazu servieren wir eine Schüssel Salat und unser Gewürz-Karussell mit welchem Sie jedem Tatar Ihren ganz eigenen Geschmack geben können.

Ein süsser Abschluss mit einer Kugel Glace nach Wahl.



WEINEMPFEHLUNG

Juan Gil Blanco, 2022

Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien
Traubensorten: Moscatel

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

12 Monastrell « Seleccion Especial », 2021

Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien
Traubensorte: Monastrell

10cl **9** / 150cl **125**

3-GANG TATAR MENU

Gemüse Tatar
auf Gurken-Carpaccio



Rinds- oder Tuna Tatar
mit Pommes Frites und Salatbouquet



Früchte Tatar
mit Vanilleglace

nur
52 CHF
pro Person