

# Tatar-Freitag

## Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind

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

120g 180g

26 36

## Tatar vom Schweizer Lachs aus Lostallo

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

27 37

## Tatar von Aubergine und Dörrtomate



serviert mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat  
Eggplant and tomato tartare served with 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)

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.

49 p.P

### 3-Gang Tatar Menu Herbstlicher Blattsalat

Gemischter Blattsalat mit eingelegten Feigen,  
sautierter Rosenkohl und gerösteten Kernen  
\*\*\*

### Rinds- oder Lachs-Tatar mit Pommes Frites \*\*\*

### Hausgemachter Pumpkin Pie

mit Heidelbeer Kompott und Sauerrahm  
3-Course Tatar Menu  
Mixed leaf salad with pickled figs,  
sautéed Brussels sprouts and roasted seeds  
Beef or salmon tartare with French fries  
Homemade pumpkin pie with blueberry compote and  
sour cream

59

