

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 Lostallo 27 37

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

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

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

