



## TATAR Variationen

### Rindstatar

Von Hand geschnittenes Rindfleisch, nach Wunsch serviert (mild bis rassig), mit fein gehackten getrockneten Tomaten und einer Verfeinerung nach Wahl:

- Cognac
- Whisky
- Calvados, dazu glasierte Apfelteilchen

Ganze Portion (180 g) Fr. 45.–  
**Halbe Portion** (120 g) **Fr. 30.–**  
mit Spirituose + Fr. 3.–

### Tatar «Pilz»

mit gebratenen Steinpilzen und Pfifferlingen, garniert mit Crème fraîche und kleinen Kartoffelscheiben

Ganze Portion (200 g) Fr. 26.–  
**Halbe Portion** (120 g) **Fr. 18.–**

### Tatar «Lachs»

Tatar von geräuchertem Rauchlachs an einer Senf-Dillsauce angerichtet, dazu ein Salatbouquet

Ganze Portion (200 g) Fr. 38.–  
**Halbe Portion** (120 g) **Fr. 28.–**

### Thunfischtatar an einem Olivenöl mit Zitrone

Ganze Portion (180 g Thunfisch) Fr. 45.–  
**Halbe Portion** (120 g Thunfisch) **Fr. 30.–**

### Tatar «Grison» aus Trockenfleisch

mit getrockneten Tomaten und als Beilage Bratkartoffeln.

Ganze Portion (180 g) Fr. 35.–  
**Halbe Portion** (120 g) **Fr. 25.–**

### Mediterranes Sommergemüsetatar

mit einem feinen Olivenöl, Zitronenpfeffer, vielen Gewürzen, serviert auf eine Chioreesalat, dazu eine Sauce Tatar

Ganze Portion (250 g) Fr. 30.–  
**Halbe Portion** (150 g) **Fr. 20.–**

### Dazu servieren wir Ihnen Briochetoast

#### Alle Fleischtatar werden mit folgender Tatarsauce abgeschmeckt:

Cornichons, fein gehackt	Tafelsenf, mild
Zwiebeln, fein gehackt	Peperoncinolivenöl
Kapern, fein gehackt	Tobasco
grüne Oliven, fein gehackt	Paprika, edelsüss
Gewürzgurke, fein gehackt	Salz
Tomatenconcassé aus getrockneten Tomaten	weisser Pfeffer, aus der Mühle