

Tatar-Hitkarte

	80g	160g	240g
Frisch geschnittenes klassisches Beefsteak-Tatar nach traditioneller Art - so wie man es kennt	22	34	46
Frisch geschnittenes Beefsteak-Tatar Highlander-Style mit Glenmorangie Single Malt Whisky	24	37	50
Frisch geschnittenes Gorgonzola Beefsteak-Tatar mit Gorgonzola Blauschimmelkäse und Baumnüssen	24	37	50
Frisch geschnittenes orientalisches Lamm-Tatar mit Joghurt, Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Garam Masala	21	33	45
Frisch geschnittenes Pferde-Tatar verfeinert mit geräucherter Chipotle-Chili (angenehme schärfe)	20	32	44
Frisch geschnittenes Kalbs-Tatar mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Parmesan	25	38	51
Frisch geschnittenes Lachs-Tatar Mangowürfeli, Sauerrahm, Dill und Schnittlauch	20	32	44
Frisch geschnittenes Avanches-Bison-Tatar mit kaltgepresstem Olivenöl und Chimichurri-Sauce	24	34	46
Frisch zubereitetes vegetarisches Tatar Coeur de Boeuf Tomaten mit geräucherten Pepperoni	16	29	42

Beilagen:

Toast und Butter

Weinempfehlung

Riesling-Sylvaner Aagne AOC,
Familie Gysel, Schaffhausen, 2017

1 dl 75cl

7.1 46

Bolgheri Blend «Monte Solaio» IGT
Azienda Monte Solaio, Toscana, 2015

9.1 59

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rinds-, Kalb- und Bisonfleisch aus der Schweiz. Lammfleisch aus Irland. Pferdefleisch zum Teil aus der Schweiz, ansonsten aus Kanada. Lachs aus Schottland.