

NATIONAL

Tatar

Alle unsere Tatars werden am Tisch zubereitet und mit hausgemachtem Brot oder Vollkornbrioche, sowie gesalzener Butter serviert.

Tartar

All our tartars are prepared at the table and served with homemade bread or wholemeal brioche, and salted butter.

80gr./120gr.

Handgeschnittenes Rindstatar

29/38

Der Klassiker, mild, mittel oder scharf

Hand Cut Steak Tartar

The classic one, mild , medium or spicy

Handgeschnittenes Kalbstatar mit Trüffel

32/42

Angemacht wie ein „Carne Cruda“ mit Olivenöl, Trüffel und Zitrone

Hand cut veal tartar with truffle

Prepared like a "Carne Cruda" with olive oil, truffle and lemon

Lachstatar vom Swiss-Lachs aus Lostallo

29/38

Asiatisch angehaucht, mit Wasabi, Ponzu, Zitronengras und Sesam

Salmon tartar of Swiss salmon from Lostallo

Asian flavored, with wasabi, ponzu, lemongrass and sesame seeds

Auberginentatar

26/34

Orientalisch und vegan, mit Tahini, Ras el hanout und Harissa

Eggplant Tartar

Oriental flavoured and vegan, with tahini, ras el hanout and harissa