

TATAR - WOCHEN

Bestes Tatarfleisch aus der Schweiz, frisch zubereitet
als Beilage rote Zwiebeln, Kapern, Essiggurken,
schwarze Oliven und Parmesanspäne
serviert mit Toast und Butter

	Kleine Portion	Grosse Portion
RINDS-TATAR CLASSIC <i>mit Cognac</i> <i>klassisch mild, medium oder feurig</i>	24.00	30.50
RINDS-TATAR PIEMONT <i>mit Vecchia Romana</i> <i>und gebratenen Steinpilzen</i>	24.00	30.50
RINDS-TATAR CAFE DE PARIS <i>mit Cognac und heisser Kräuterbutter</i> <i>einfach ein Traum</i>	24.00	30.50
RINDS-TATAR ALL'ITALIANA <i>mit Vecchia Romana</i> <i>getrockneten Tomaten & Parmesan</i> <i>und ein Schuss weisses Trüffelöl</i>	24.00	30.50
TUNA-TATAR <i>mit Reiswein, Sesamöl & Wasabi Dressing</i> <i>Gurken, Frühlingszwiebel, Koriander</i> <i>und Avocadowürfel</i>	24.00	30.50
TOMATENTATAR <i>die Vegetarische Variante</i> <i>auf Toastbrot serviert, einfach geniessen</i>		13.00