

# Glaub uns, es muss nicht immer klassisch sein.

Vorspeise 70g / Hauptgang 150g

**Rinds-Tatar "mediterran"** 19.- / 36.-  
Feinstes Rindfleisch aus der Zentralschweiz,  
gewürzt mit mediterranen Kräutern, getrockneten Tomaten und Oliven

**Kalbs-Tatar** 19.- / 37.-  
Gewürzt mit gesalzener Zitrone, Schalotten,  
unserem Palmeri-Olivenöl und Dijon-Senf

**Lachstatar "Swiss Alpine"** 22.- / 39.-  
Swiss Alpine Lachs, geräuchert und frisch mariniert  
mit Crème Fraîche, frische Kräuter und Zitrone

**feRUS-Rindstatar** 19.- / 36.-  
Unser klassisches Tatar vom Obwaldner-Rind mit Belper Knolle

**"Same-same", but different Tatar (Vegi)** 17.- / 29.-  
Gemacht aus Aubergine, klassisch gewürzt,  
zum verwechseln ähnlich

## Sinnvolle Toppings

die dein Tatar noch unvergesslicher machen:

Wachtel-Spiegelei	2.50	Seehasen-Kaviar mit Wasabi	2.50
Confiertes Eigelb	2.50	Gebeiztes Eigelb	2.00
Trüffel im Tatar	4.50	Umami, der 5. Geschmackssinn	3.00

# Tatar Tage

17. bis 30.01



Du kannst dich nicht  
entscheiden - dann  
wähle einfach  
**halb/halb.**

(Nur beim Hauptgang möglich)