

Tatar soweit das Auge reicht

| | | |
|--|-------|-------|
| Das Klassische – Tatar vom Rind mit Eigelb, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat, Schnee vom urchigen Entlebucher Bergheumilch-Käse und Garnituren | 32.00 | 42.00 |
| Das Edle – Tatar vom Kalb mit frischem Trüffel, Sauerrahm, Steinpilz, Burrata und Balsamico | 36.00 | 46.00 |
| Das Verführerische – Tatar vom Bison mit knusprigem Thymian-Sablés, Entlebucher Sbrinzcreme, Brauner Butter und Kräutersalat | 38.00 | 48.00 |
| Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke | 32.00 | 42.00 |
| Das Leichte – Tatar von weissen Spargeln mit Bärlauch-Frischkäse, frischem Morchel-Salat, Erbsencreme und getrockneten Tomaten | 29.00 | 39.00 |
| Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation Fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation | 25.00 | 35.00 |
| Chefs Signature Tatar – Ehre wem Ehre gebührt! Frisch am Tisch zubereitetes Tatar vom Wagyu Beef vom Zuchtbetrieb «Chrummbaum» aus Hellbühl/LU | | 89.00 |

| | | |
|--|--|--|
| Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung! | | |
|--|--|--|

| | |
|---|-------|
| Dreierlei Tatar (ca. 90g) <i>mit Rind-, Lachs- und Spargeltatar</i> | 34.00 |
| Fünferlei Tatar (ca. 150g) <i>mit Rind-, Kalb-, Bison-, Lachs- und Spargeltatar</i> | 49.00 |

Als Beilagen servieren wir ihnen hausgemachte Focaccia oder knuspriges Toastbrot

| | |
|--|-------|
| Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac, Sake oder Trüffelöl | +6.00 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| mit Pommes Frites aus der Zentralschweiz | +6.50 |
|--|-------|