

Tatar soweit das Auge reicht

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

Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!

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

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