

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 Begehrte – Tatar vom Hummer	36.00	46.00
grillierte Wassermelone, Yuzu, Olive und Crostini		
Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs	32.00	42.00
mit Mango, Yuzu, Curry Cashew Nuss und gepickelte Gurke		
Das Leichte – Tatar vom grillierten Rotkabis	29.00	39.00
mit Apfel, Buttermilch Espuma, geröstete Nüsse, Brunnenkresse-Buttermilch-Sud und Sauerklee		
Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation	30.00	40.00
Fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation		
Chefs Signature Tatar - Ehre wem Ehre gebührt!		89.00
Frisch am Tisch zubereitetes Tatar vom Luzerner Wagyu Beef Ganz nach Ihrem Geschmack verfeinert. <i>Nur am Abend erhältlich</i>		

Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!

Dreierlei Tatarplatte (90g)	37.00
<i>mit Rind-, Lachs- und Rotkabistatar</i>	
Fünferlei Tatarplatte (150g)	47.00
<i>mit Rind-, Kalb-, Lachs-, Hummer- und Rotkabistatar</i>	

Als Beilagen servieren wir ihnen gerne hausgemachte Focaccia oder knuspriges Toastbrot

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

mit Pommes Frites +6.50