

“Tataren-Sommer”

		Portion
Rindstatar „Klassische Art“	26.50	34.50
mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter		
Cognac, Calvados oder Whiskey	plus	3.50
Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter		
Rindstatar „Belper Art“	29.50	38.50
mit gehobelter Belper Knolle und Spiegelei vom Weidhof in Burgdorf		
Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter		
Cold raw minced beef with spicy hard cheese from Belp and fried egg		
Rindstatar „Surf & Turf“	30.50	39.50
mit Avocado, gebratenen Riesenkrevetten und Mangochutney		
Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter		
Cold raw minced beef with avocado, pan fried prawns and mango chutney		
Kalbstatar „Vitello Estate“		29.00
120 Gramm klein geschnittenes Kalbfleisch mit grobkörnigem Senf,		
Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Zitrone, Meersalz, Zwiebeln, Toast und Butter		
Cold raw minced veal tatar with capers, lemon, seasalt, onions		
Kalbstatar „Vitello attraverso la foresta“		36.00
120 Gramm klein geschnittenes Kalbfleisch mit gedünsteten Eierschwämmli,		
Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Crème Fraîche, Meersalz, Zwiebeln, Toast und Butter		
Cold raw minced veal tatar with pan fried chanterelles and Sour cream		
Kalbstatar „Vitello italianità“		34.00
120 Gramm klein geschnittenes Kalbfleisch mit gehobeltem Parmesan, Zitrone		
Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Oliven, Meersalz, Zwiebeln, Toast und Butter		
Cold raw minced veal tatar with pan fried chanterelles and Sour cream		
Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes	plus	5.00
Portion gedünstete Eierschwämmli	plus	10.00