



FESTIVAL DES TARTARES

DU 30.07.22 AU 03.09.22

- | | |
|--|-------------------------|
| <p>Le trio de tartares au choix min. 2 personnes (prix par pers.)
 (suppl. de CHF 5.00 pour le tartare de luxe / exclus le millefeuille)
 Tatar-Trio nach Ihrem Wunsch, min. 2 Pers. (Preis pro Person)
 (Aufpreis von CHF 5.00 für das Deluxe-Tatar / Millefeuille ist ausgeschlossen)
 Tartars Trio of your choice, min. 2 persons (price per person)
 (surcharge of CHF 5.00 for the deluxe tartar / millefeuille is excluded)</p> | <p>CHF 49.00</p> |
| <p>Tartare de bœuf traditionnel
 (assaisonné selon votre goût : doux, moyen ou fort)
 Traditionelles Rindfleisch Tatar
 (Gewürzt nach Ihrem Wunsch : mild, medium oder scharf)
 Traditional beef tartar
 Flavoured according to your taste : mild, medium or spicy</p> | <p>CHF 36.00</p> |
| <p>Tartare de bœuf à l'italienne (tomates séchées et copeaux de parmesan)
 Rindfleisch Tatar nach italienischer Art (getrocknete Tomaten, Basilikum und Parmesanspäne)
 Beef tartar Italian style (dried tomatoes, basil and parmesan shavings)</p> | <p>CHF 37.00</p> |
| <p>Tartare de bœuf Bombay
 (Curry jaune, noix de coco râpée, pignons de pin hachés, tomates et épices)
 Indisches Rindfleisch Tatar
 (Gelber Curry, geraffelte Kokosnuss, gehackte Pinienkernen, Tomate und Gewürze)
 Beef tartar Bombay style
 (Yellow curry, grated coconut, minced pine-nuts, tomato and spices)</p> | <p>CHF 37.00</p> |
| <p>Tartare de bœuf Américain
 (Echalotes, persil, cornichons, jaune d'œuf, œuf dur, mayonnaise, ketchup et whisky)
 Amerikanisches Rindfleisch Tatar
 (Schalotten, Petersilie, Essiggurken, Eigelb, gekochtes Ei, Mayonnaise, Ketchup und Whisky)
 American beef tartar
 (Shallots, parsley, gherkins, egg yolk, cooked egg, mayonnaise, ketchup and whisky)</p> | <p>CHF 37.00</p> |
| <p>Tartare de bœuf Japonais « relevé » (Saké, gingembre frais râpé et épices asiatiques)
 Japanisches Rindfleisch Tatar (scharf) (Saké, frisch geriebener Ingwer und asiatische Gewürze)
 Japanese beef tartar (spicy) (Saké, fresh grated ginger and Asian spices)</p> | <p>CHF 37.00</p> |

Millefeuille de tartare de bœuf au jambon du Valais et copeaux de parmesan Millefeuille von Rindfleisch-Tatar mit Walliser Rohschinken und gehobeltem Parmesan Beef tartar Millefeuille with raw ham from the Wallis and parmesan shavings	CHF 39.00
Tartare de bœuf de luxe (Truffe noire, parmesan et huile de noix) Luxus Rinds-Tatar (schwarzer Trüffel, Parmesan und Walnussöl) Deluxe beef tartar (black truffle, parmesan and walnut oil)	CHF 45.00
Tartare de saumon sauvage (Brunoise d'avocat, citron vert, sauce grecque) Wildlachs-Tatar (Avocado-Würfeln, Limetten, griechische Sauce) Wild salmon tartar (Diced avocado, lime, Greek sauce)	CHF 33.00
Tartare de Gambas (Algues mixtes, noix de coco râpée, sauce orientale) Garnelen Tatar (gemischter Seetang, geraspelte Kokosnuss, orientalische Sauce) Prawns tartar (mixed seaweed, grated coconut, oriental sauce)	CHF 36.00
Tartare de thon rouge (Artichauts frais, burrata, émulsion au citron) Rotes Thunfisch-Tatar (Frische Artischocke, Burrata, Zitronen-Emulsion) Red tuna tartar (Fresh artichoke, burrata, lemon emulsion)	CHF 38.00
Tartare végétarien (Tomates, anchois, fleurs de câpres, sauce au lait de buffle) Vegetarisches Tatar (Tomaten, Sardellen, Kapernblüten, Büffelmilchsauce) Vegetarian Tartar (Tomatoes, anchovies, caper flowers, buffalo milk sauce)	CHF 29.00
Tartare vegan (Boullgur, tomates, avocat, pomme verte et graines de courge) Veganes Tatar (Bulgur, Tomaten, Avocado, grüner Apfel, Kürbiskernen) Vegan tartare (Bulgur, tomatoes, avocado, green apple, squash seeds)	CHF 29.00

- **Tous nos tartares sont servis avec du pain grillé, accompagnés de frites ou salade verte (avec frites et salade verte, supplément de CHF 5.00)**
- *Alle unsere Tatars servieren wir mit getoastetem Brot, dazu Pommes Frites oder grünen Salat (mit Pommes und grünem Salat, Zuschlag von CHF 5.00)*
- *All our tartars are served with toasted bread, together with French Fries or green salad (with French fries and green salad, suppl. of CHF 5.00)*

