

# Tatar-Festival

vom 03. Juli bis 09. August 2026



«**Das Klassische**» **SwissPrim Rinds Tatar** CHF 39.00  
Mit Zwiebeln, Kapern und Gurken

«**Das Italienische**» **SwissPrim Rinds Tatar** CHF 43.00  
Mit Oliven, Tomaten und Parmesan

«**Das Edle**» **SwissPrim Kalbs Tatar** CHF 56.00  
Mit Perigord-Trüffel, Pecorino und Olivenöl

«**Das Asiatische**» **SwissPrim Rinds Tatar** CHF 42.00  
Mit Chili, asiatischen Kräutern, süsser Sojasauce

«**Das Fruchtige**» **Lachs Tatar, Schottland** CHF 44.00  
Mit Mango, Curry-Cashew-Nuss und Gurke

«**Das Cremige**» **Waldpilz Tatar** CHF 39.00  
Mit Frischkäse und Kräutern

«**Das Erdige**» **Auberginen Tatar, mediterran** CHF 38.00  
Mit Zwiebeln, Kapern und Gurken

«**Das Unentschlossene**» **Tatar 3erlei** CHF 45.00  
Klassisch, Lachs, Pilz

«**Das Süsse**» **Erdbeeren Tatar** CHF 19.00  
Mit frittiertes Tahiti Vanilleglace

## Passende Weine

### Weisswein

|                                            |       |       |
|--------------------------------------------|-------|-------|
| Chardonnay Schweizer Landwein 2024         | 10 cl | 10.50 |
| Weingut Nadine Saxer, Winterthur (Schweiz) | 75 cl | 63.00 |

*Chardonnay*

### Roséwein

|                                              |       |       |
|----------------------------------------------|-------|-------|
| BY.OTT AOC 2024                              | 10 cl | 10.00 |
| Domaines Ott, Côtes de Provence (Frankreich) | 75 cl | 61.00 |

*Grenache, Cinsault, Syrah*

### Rotwein

|                                              |       |       |
|----------------------------------------------|-------|-------|
| Plumbago DOC 2022                            | 10 cl | 08.00 |
| Azienda Agricola Planeta, Sizilien (Italien) | 75 cl | 48.00 |

*Nero d'Avola*