

TATAR FESTIVAL



Verschiedene TATAR Variationen frisch zubereitet

KLASSIKER

vom Höfner Rind

TUNA TATAR

mit Mango, Ingwer und Koriander

TATAR

serviert in 4 Variationen



Tatar – woher es kommt

Das Gericht ist nach dem asiatischen Steppenvolk der Tataren benannt, denen damals noch nachgesagt wurde, sie hätten früher rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschliessend verzehrt. Heute werden feingehackte Sardellen, Cornichons, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika und Cognac beigemischt.

RINDSTATAR

„Klassiker“ vom Höfner Rind
mit Zitronensauerrahm, roten Zwiebeln und Kapern

Herkunft

CH

Vorspeise (80g)

34.-

Hauptgang (120g)

49.-

gr. Hauptgang (200g)

72.-

„Tatar vom Black Angus Rind“

mit Café de Paris-Butter gratiniert, Senfperlen, gepickelten Gurken und Radieschen

CH

35.-

50.-

73.-

„Signature Tatar“ vom Höfner Rind

eine eigene Kreation der Panorama-Küche mit Thymian, Belper Knolle, Onsen-Ei (Garmethode bei der das Ei bei 64,5° C während 45 Min. gegart wird) und Kartoffel-Espuma

CH

37.-

52.-

75.-

„Tatar Surf & Turf“

Scampi Carpaccio und Kalbstatar, Avocadocrème, Texturen von der Peperoni und hausgemachtem Naan Brot

MM/SM*

CH

38.-

53.-

76.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

* aus dem Mittelmeer/schwarzen Meer

FISCHTATAR

	Herkunft	Vorspeise (80g)	Hauptgang (120g)	gr. Hauptgang (200g)
„ Tuna Tatar “ von Hand geangelter Thunfisch mit gepickelter Mango, Ingwer, Koriandermayonnaise, Wasabi-Chips und hausgemachtem Naan Brot	PAZ	38.-	53.-	76.-
„ Tatar vom Fjord-Lachs “ unter der Glashaube am Tisch geräuchert, mit Sauerrahm, Dill, Senfperlen und Texturen vom Stangensellerie	SCO	28.-	42.-	63.-

VEGETARISCHES UND VEGANES TATAR

	Herkunft	Vorspeise (80g)	Hauptgang (120g)	gr. Hauptgang (200g)
„ Tatar von der gebackenen, veganen Süsskartoffel “ lauwarm serviert mit Tomate, Zwiebeln, Peperonicrème und hausgemachtem Naan Brot		24.-	35.-	42.-

TATAR VARIATIONEN

„ Tatar Variation “ mit dem „ Klassiker “ Rindstatar und dem „ Black Angus “ aus der Schweiz, dem „ Tuna Tatar “ aus dem Pazifik und mit „ Veganem Süsskartoffel-Tatar “	CH PAZ		58.-	
---	-----------	--	------	--

collina

FINE REVIVAL CUISINE

Das Restaurant Collina steht für die Wiederentdeckung der klassischen Gerichte im modernen Setting.

Zudem setzen wir saisonale Höhepunkte. Über das Jahr verteilt erleben Sie Gourmet-Festivals der besonderen Art.



Spargel- und Morchelzeit
Mitte März bis Ende Mai

Wir lassen Sie den Frühling schmecken. Spannende Kreationen rund um den weissen und grünen Spargel.

Begehrter Begleiter: die köstliche Morchel.



Tatar Festival
Juni bis Mitte September

Entdecken Sie unsere exklusiven Tatar-Variationen: von feinstem Fleisch bis hin zu edlen Fisch- und Gemüse-optionen.

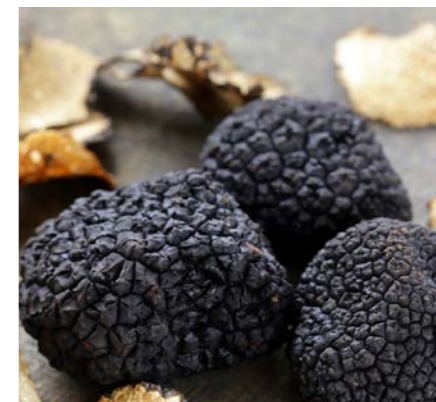
Jede Kreation besticht durch Einzigartigkeit und kulinarische Kreativität.



Wildzeit
Mitte September bis Mitte November

Im Herbst ist Jagdzeit. Frisch von der Pirsch servieren wir Ihnen köstlichen Rehrücken mit den beliebten Beilagen Spätzli, Rotkraut und glasierten Maroni.

Selbstverständlich finden Sie auch vegetarische Wildgerichte vor.



Trüffel Festival
Mitte November bis Ende Dezember

Es ist der exquisiteste Pilz, den es gibt. Den schwarzen und weissen Trüffel servieren wir Ihnen mit feinsten Gerichten.



Surf & Turf
Anfang Januar bis Mitte März

In der kalten Jahreszeit verwöhnen wir Sie mit kreativen Gerichten von Hummer, Crevetten und Muscheln in Kombination mit ausgesuchten Fleischgerichten.

Panorama Resort & Spa
Schönfelsstrasse
CH-8835 Feusisberg

Telefon 044 786 00 00
info@panoramaresort.ch
www.panoramaresort.ch

ECHT.
PERSÖNLICH.

