

TATAR FESTIVAL

10 verschiedene TATAR Variationen frisch zubereitet



KLASSIKER

mit oder ohne Cognac

TUNA TATAR

mit Wasabi, Ingwer und Koriander

TATAR VARIATION

serviert in 4 Sorten



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

	Vorspeise (80g)	Hauptgang (120g)	gr. Hauptgang (200g)
„Klassiker“ vom Höfner Rind (CH)	31.-	46.-	62.-
„Klassiker mit Cognac“ vom Höfner Rind (CH)	36.-	52.-	69.-
„Signature Tatar“ vom Höfner Rind (CH) 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	33.-	48.-	64.-
„Highland Tatar“ mit schottischem Galloway-Rind (CH) kurz angebraten, mit schottischem Whisky flambiert	36.-	52.-	69.-

Fischtatar

	Vorspeise (80g)	Hauptgang (120g)	gr. Hauptgang (200g)
„ Fjord Lachstatar “ aus Norwegen unter der Glashaube am Tisch geräuchert mit Rettich, Gurke, Dill-Senfcrème und hausgemachtem 7-Korn-Brot	26.-	36.-	46.-
„ Tuna Tatar “ von Hand geangelter Tuna aus den Philippinen und Malediven mit Wasabi, Ingwer, Koriander und Naan Brot	28.-	38.-	48.-
„ Hamachi Tatar “ aus Japan mit Frutiger-Oona-Kaviar, Fenchel, Zitrone und Wakame-Algen	28.-	38.-	48.-

Vegetarisches Tatar

	Vorspeise (80g)	Hauptgang (120g)	gr. Hauptgang (200g)
Orientalisches „ Gemüsetatar “ mit Aubergine, Tomate, Raz el-Hanout, Sesam, Erdnuss und Fladenbrot	22.-	32.-	42.-

Tatar Variationen

„ Surf & Turf “ mit dem „ Klassiker “ Rindstatar in Kombination mit Hummer Tatar mit Avocado, Rettich und Piadinabrot	42.-	54.-	84.-
„ Tatar Variation “ mit dem „ Klassiker “ Rindstatar aus der Schweiz, dem „ Highland Tatar “ aus Schottland, „ Tuna Tatar “ aus Asien und dem „ Gemüsetatar “ aus dem Orient			54.-



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.



Spargelzeit

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

10 klassische und moderne Varianten vom Tatar. Vom lokalen Höfner Rind und dem schottischen Galloway-Rind.

Für Vegetarier und Fischliebhaber: tolle Tatar Variationen aus Lachs, Tuna und Gemüse.



Wildzeit

Mitte September bis Mitte November

Im Herbst ist Jagdzeit. Frisch von der Pirsch servieren wir Ihnen im Restaurant Collina köstlichen Rehrücken mit den beliebten Beilagen Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni. Selbstverständlich finden Sie auch vegetarische Wildgerichte vor.



Trüffel Festival

Mitte November bis Mitte Dezember

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



Surf & Turf

Mitte Dezember bis Mitte März

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

ECHT.
PERSÖNLICH.

Panorama Resort & Spa
Schönfelsstrasse
CH-8835 Feusisberg

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



Panorama Resort & Spa
FEUSISBERG

