

Holzkohle-Tatarenhut

Ein kulinarisches Erlebnis!

.....

Unsere beliebte Hausspezialität seit 1983

(Über eine Vorbestellung, freut sich das Küchenteam)

ab 2 Personen und für Gruppen bis 60 Personen möglich.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Hausspezialität im Waldhaus Hochwacht nur auf Anfrage anbieten können.



Als die Kriegshorden der Tataren auf Ihren langen Feldzügen waren, reiste auch ein kleiner Kochherd mit, an dem die grimmigen Krieger ihre Mahlzeiten die vorwiegend aus Fleisch und Gemüse bestanden, zubereiteten. Wir haben diesen „Kochherd“ verfeinert und können Ihnen nun das Erlebnis bieten, wie die Tataren-Krieger zu speisen. Auf einem Holzkohlenfeuer braten Sie köstliches, zartes Fleisch und geniessen feine Gemüse und Champignons, die in einer Bouillon auf dem gleichen Ofen gekocht werden und durch den Fleischsaft ein herrliches, unvergessliches Aroma erhalten.

Die Varianten

.....

Tatarenhut „Original“

Fr. 39.00

Mit Schweinefleisch (Nierstück), Pouletbrust und Speck

Tatarenhut „Maison“

Fr. 44.00

Mit Schweinsfilet, Rindshuft, Kalbfleisch und Speck

Tatarenhut „Gourmet“

Fr. 52.00

Mit zartem Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet, Crevettenschwänzen und Speck.

Wir verwenden nur bestes Schweizer-Fleisch. Bei allen unseren Varianten sind sechs hausgemachte Saucen (Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Senf und BBQ) dabei. Ebenfalls frisches fein geschnittenes Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Champignons und Bambussprossen).

Beilagen

.....

Trockenreis, Pommes frites oder Kartoffelkroketten

Fr. 7.00

