

DER KLASSIKER

...À DISCRÉTION!



DIE TARTAREN VERWENDETEN DIESEN HUT IN ÄHNLICHER ART AUF IHREN FELDZÜGEN DURCH DIE WELT. UNTER DEM HUT KNISTERTE DAS LAGERFEUER UND IM HUTRAND BRODELTE DIE SUPPE ZUSAMMEN MIT DEM SAFT VOM FLEISCH. SOBALD DER HUT HEISS IST, WIRD DAS FLEISCH AUF DIE HAKEN GESPIESST UND BIS ZUM GEWÜNSCHTEN ZEITPUNKT GEGART.

TARTARENHUT – MENÜ AB 2 PERSONEN

SALATSCHÜSSEL
MIT CHERRYTOMATEN, BROTCROUTONS UND GEHOBELEM PARMESAN

TARTARENHUT „RÜTIHOF“ À DISCRÉTION
MIT KALB, RIND, POULET UND SCHWEIN SOWIE SPECK
DAZU VERSCHIEDENE SAUCEN
KARTOFFELGRATIN UND REIS SOWIE VIER SORTEN GEMÜSE

FR. 68.00 PRO PERSON