

Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT
& seine gerösteten Kernen
8.50

DIE LECKERE TAGESSUPPE
9.50

SALAT MIT ZIEGENKÄSE
Ziegenkäse-Samosa mit Eingelegten Auberginen
Dörrtomaten & Balsamico Chili Creme
14 / 24.-

EHER INDIVIDUELL ODER ZUM TEILEN
Mozzarella Burratina, Frischkäse nach mediterraner Art
Auberginen-Kaviar, Sesam-Hummus
Guacamole, Thunfischmousse
18 / 29.-

GOLDBRASSE-TATAR
Mango, Passionsfrucht, rote Zwiebeln, Chili
Koriander & Limettensaft
20.-



BURGER

Serviert mit einem grünem Salat, Frühkartoffeln & Burgerbrötchen

RIND
Parmesan, italienische Mayonnaise, gegrillte Zucchini
Rucola & Tomate
Extra Fleisch + CHF 7.-

SCHWEIN (PULLED PORK)
Langsam gegartes Schweinefleisch (Pulled Pork)
Guaven-Barbecue-Sauce, Rotkohl- & Papaya-Coleslaw
Röstzwiebeln

VEGETARISCH
Hüttenkäse- & Dörrtomatentaler, italienische Mayonnaise
gegrillte Zucchini, Rucola & Tomate
29.-

FISCH- & VEGETARISCHES TATAR

Von uns liebevoll zubereitet mit einem passenden grünen Salat
gesalzener Butter mit getrockneten Blüten & knusprigem Brot serviert

«DANIELS» LACHSTATAR
Schalotten, Ingwer, Sauerrahmsauce, Schnittlauch

LACHSTATAR «TOKYO»
Süsse & gesalzene Soja-Saucen, Wasabi, schwarzer Sesam

GOLDBRASSE-TATAR
Mango, Passionsfrucht, rote Zwiebeln, Chili
Koriander & Limettensaft

36.-

DAS BOTANISCHE TATAR
Dreierlei Tomaten, Mozzarella Burratina, rotes Pesto
Balsamico-Creme & geröstete Mandeln
18 / 29.-



RINDSTATAR

Von uns liebevoll zubereitet mit Frühkartoffeln
gesalzener Butter mit getrockneten Blüten & knusprigem Brot serviert
Schweizer Rindfleisch, ca. 200g Portion

DAS TATAR DES MONATS
42.-

DAS TRADITIONELLE
37.-

DAS ITALIENISCHE
getrocknete Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum
Kapern, Parmesan-Spähne

DAS SPANISCHE
Chorizo, Oliven, Xeres

DAS 2014
Meerrettich, grüne Äpfel, geröstete Mandeln, Calvados

DAS 2015
Hummus, Auberginen-Kaviar, frittiertes Pitabrot
Petersilie, Minze, Majoran

DAS 2016
Feta, rote Zwiebeln, Tomaten, Oliven, geröstete Pinienkerne,
Gurken, Minze

DAS 2017
Erdnüsse, Kokosmilch, Chili, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce
Rohrzucker, Koriander

DAS THAILÄNDISCHE
Koriander, Limette, roter Curry, Ingwer, Minze, geröstete Cashewnüsse

DAS ORIENTALISCHE
Minze, «Ras el hanout», Sumach, geröstete Mandeln, Arganöl

DAS NORDISCHE
Nördische «Boreal» Gewürze, geröstete Pekannüsse, Preiselbeeren

DAS JAPANISCHE
Wasabi, Sesam-samen & -öl, Soja

DAS INDISCHE
Hausgemachtes Curry, Tamarinde, geröstete Cashewnüsse

DAS MEXIKANISCHE
Bitterschokolade, Chili, Tequila

DAS KARAIBISCHE
Hausgemachtes Ananas-Chutney, karamellisierte Kokosnuss
Malibu, geröstete Cashewnüsse

DAS ARGENTINISCHE
Hausgemachtes Chimichurri, Knoblauch, Petersilie
geröstete Pinienkerne, Chili, Pilze, Olivenöl

DAS PROVENZALISCHE
Grobkörniger Senf, Honig & Estragon

DAS MOJITO-TATAR
Rum, Minze, Limette, Tomaten, geröstete Cashewnüsse
rosa Pfefferbeeren

39.-

DAS TRÜFFEL-TATAR
Weisses Trüffelöl, Parmesan-Spähne

DAS SCHOTTISCHE
mit dem berühmten «Lagavulin» Single Malt Whisky

40.-

