



# Kalbs Tatar

nach Hausrezept  
mild oder pikant

mariniert mit  
Olivenöl, Thymian, Limette, Chili,  
Fleur de Sel, rosa Pfeffer, Kapernäpfeln &  
halbgetrockneten Tomaten.

dazu  
geröstete Focaccia Streifen und Butter

100g / 200g  
20 / 30



## Salat Bowl

mit Radieschen & gerösteten Kernen

5 / 10

Toppings

## Pouletbrust CH

hausmariniert & gebraten - ca 125g

9

## Prosciutto di Parma

hauchdünn aufgeschnitten - ca 50g

6

## Parmigiano Reggiano

gebrochen & mariniert mit Balsamicocrème - ca 50g

6