



# Restaurant Le Tartare

---

## Liebe Gäste

Das charmante und neugestylte «le Tartare» bietet für rund 40 Personen sowie für Gruppen Platz. Da die Infrastruktur und die Platzverhältnisse relativ wenig Spielraum zulassen, entspricht unser Konzept diesen Tatsachen. Daher bieten wir hauptsächlich Fondue und Raclette an. Diese zwei beliebte Käsespeisen werden auf innovative und spielerische Art serviert und aus qualitativ hochstehenden Produkten hergestellt. Die Zutaten werden soweit als möglich aus der Region bezogen. Die Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten ist uns wichtig. So stammen das Fondue und Raclette aus dem Dorf. Die Speisekarte wird durch wenige und passende Angebote ergänzt. Dazu gehört unser Haustatare vom Omosorind aus der Metzgerei Jumi aus Boll. Auch das Trockenfleisch beziehen wir von dieser jungen Kreativfirma welche mit ihren Ideen und Vorstellungen perfekt zu uns passen. Ein schöner Salat zum Teilen rundet unser Angebot ab.

Die Weinkarte gestaltet sich einfach und frisch. Jeweils zehn auserwählte Weiss- und Rotweine aus der Schweiz sind genau auf die Speisekarte abgestimmt und treffen den Geschmack der Konsumenten.

Unser Wasser kommt aus Adelboden und die gängigsten Softgetränke bieten wir ebenfalls an. Und zu einem Fondue gehört Schwarztee, der ebenfalls von höchster Qualität ist.

Die Familie Probst aus Schlieren bei Bern liefert uns die passendenden Fruchtbrände um unser Angebot abzurunden.

# Menu

## Vorspeisen | Starter

Salatschüssel zum Teilen   Salad to share	9.00 pro Person 9.00 per person
Trockenfleisch und Trockenwurst von Jumi Dried meet and dry sausage	16.00
Tatare vom Omosorind   Beefsteak Tatar	24.00
Toast und Butter   Toast and butter	38.00
Als Hauptgang   Main Dish	

Deklaration: Das Fleisch stammt aus der Schweiz

## Hauptgerichte | Main Dish

Raclette à discretion   Raclette all you can eat	36.00
Reichhaltige Beilagen   Rich side dishes	
Unser Fondue servieren wir ab 2 Personen We serve our Huldi fondue from two	
Huldi Fondue Hausmischung (220g pro Person)	29.00
Brot, Kartoffeln   with bread and potatoe	

## Dessert

Kaffee Huldi   Coffee Huldi	12.50
Kaffee mit Friandises und Galcé Coffee with small pastries and ice cream	
Tagesdessert   Dessert of the day	Tagespreis   Daily price

# Drinks

## Wein in kleinen Flaschen | Wine in small bottles

50cl Flasche | 50cl bottles

Weisswein | White Wine

CHF

2018	Le Morget, Domaine Henri Cruchon, La Côte, Schweiz Chasselas	28.00
2018	Petite Arvine „Trésor de Famille“, Maison Gilliard, Sion, Schweiz	46.00

Rotwein | Red Wine

2018	Expressis, Domaine Henri Cruchon Pinot Noir, Garanoir und Mara	45.00
2016	Humagne Rouge „Trésor de Famille“, Maison Gilliard, Sion, Schweiz	46.00

37.5cl Flasche | 37.5cl Bottle

Weisswein | White Wine

2018	Le Morget, Domaine Henri Cruchon, La Côte, Waadt, Schweiz Chasselas	21.00
2016	Paien „Franc Tireur“, Les Fils Maye, Riddes, Wallis, Schweiz Savagnin Blanc	38.00

Rotwein | Red Wine

2017	Mélodine, Domaine Henri Cruchon, La Côte, Waadt, Schweiz Gamaret - Gamay	25.00
2017	Pinot Noir „Flamine“, Les Fils Maye, Riddes, Wallis, Schweiz	28.00

## Weisswein | White Wine

Waadt   Vaud		CHF
2018	Le Morget, Domaine Henri Cruchon, La Côte (70cl)	36.00
2017	Altesse, Domaine Henri Cruchon, La Côte	56.00
Wallis   Valais		
2018	Johannisberg de Chamoson, Christian Crittin, St. Pierre de Clages Sylvaner	49.00
2018	Petite Arvine „Trésor de Famille“, Maison Gilliard, Sion	51.00
2018	Heida, St. Joderen, Visperterminen	65.00
Bern   Berne		
2014	Chardonnay, Weingut Schlössli, Bielersee	68.00
2017	Sauvignon Blanc, Weingut Schlössli, Bielersee	52.00
2018	Riesling x Sylvaner, Rebbaugenossenschaft Spiez	50.00
2018	Bärner Wy, Weingut Hämmerli, Ins Chasselas	49.00
Graubünden   Grisons		
2018	Pinot Gris, Obrecht Weine, Jenins	57.00
Neuenburg   Neuchâtel		
2018	Cuvée spéciale blanche No. 5, Domaine Grillette de Cressier Viogner, Sauvignon blanc, Chardonnay	75.00
Tessin   Ticino		
2018	Bianco di Merlot Ticino, Weinstoff GmbH Merlot, Chardonnay, Riesling Sylvaner	73.00

## Rotwein | Red Wine

Waadt   Vaud		CHF
2018	Expressis, Domaine Henri Cruchon Pinot Noir, Garanoir und Mara	56.00
2017	Pinot Noir „Les Lugrines“ Grand Cru, Domaine Henri Cruchon	68.00
2017	Syrah, Domaine Henri Cruchon	57.00
Wallis   Valais		
2017	Syrah „Trésor de Famille“, Maison Gilliard, Sion	55.00
2017	Humagne Rouge „Trésor de Famille“, Maison Gilliard, Sion	55.00
2018	Cornalin, Christian Crittin, St. Pierre de Clages, Chamoson	72.00
Bern   Berne		
2016	Pinot Noire Barrique, Weingut Hämmerli, Ins	75.00
Graubünden   Grisons		
2017	Pinot Noir Jeninser Auslese, Obrecht Weine	49.00
Genf   Genève		
2015	Cabernet Franc   Cabernet Sauvignon, Domaine Grand'Cour	99.00
Tessin   Ticino		
2016	Merlot „Arzo“, Gialdi, Mendrisio	76.00
Zürich   Zurich		
2017	RED - Cuvée rot, Winzerei zur Metzg Zweigelt Acolon (Blaufränkisch x Dornfelder)	55.00

## Schaumwein | Sparkling Wine

---

Champagner CHF

---

75cl      Louis Roederer Brut Premier      96.00  
             Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir

37,5cl     Louis Roederer Brut Premier      71.00  
             Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir

75cl      Louis Roederer Rosé Vintage      120.00  
             Pinot Noir - Chardonnay

---

Prosecco

---

75 cl      Prosecco Di Valdobbiadene, Gemin      45.00  
             Glera

---

## Dessertwein | Sweet Wine

---

2016      Pinot Gris Lettre de Noblesse, Henri Badous, Waadt      72.00  
 37,5cl

## Bier | Beer

---

### Fass | Draught

CHF

---

Feldschlösschen Hopfenperle	50cl	6.50
	33cl	4.10
Panaché	50cl	6.50
	33cl	4.00

---

### Flasche | Bottle

---

Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.00
Bärg Bier - Adelboden	33cl	7.50
Schneider Weisse   White beer	50cl	8.00
Feldschlösschen Braufrisch Bügelflasche	33cl	6.00
Valaisanne Pale Ale	33cl	7.50
Grimbergen blond	25cl	6.00
Corona	33cl	7.00

## Aperitif

CHF

---

Aperol 17% Vol.	4cl	6.00
Campari 23% Vol.	4cl	6.50
Cynar 16.5% Vol.	4 cl	6.50
Ramazotti 30% Vol.	4cl	7.00
Appenzeller 29% Vol.	4cl	8.00
Vermouth Bianco 18% Vol.	4cl	6.00
Vermouth Rosso 18% Vol.	4cl	6.00
Pernod 40% Vol.	4cl	8.00
Portwein Taylor's 10y 20% Vol	5cl	10.00

---

## Cognac & Whisky

---

Remi Martin VSOP – Cognac 40% Vol.	2cl	10.00
	4cl	20.00
Ferte De Partenay Hors D'Age – Armagnac 40% Vol.	2cl	13.00
	4cl	26.00
Oban 14y – Highlands Whisky 43% Vol.	4cl	14.00
Aberlour 10y – Speyside Whisky 43% Vol.	4cl	11.00
Coal Ila – Islay Whisky 43% Vol.	4cl	13.00
Bunnahabhai Toiteach – Islay Whisky 46% Vol.	4cl	18.00
Swiss Mountain Singe Malt Classic – Interlaken Whisky 46% Vol.	4cl	22.00
Johnnie Walker Red Label – Blended Scotch 40% Vol.	4cl	8.00
Johnnie Walker Black Label – Blended Scotch 40% Vol.	4cl	11.00
Four Roses – American Whisky 40% Vol.	4cl	9.00

---



---

**Obstbrände | Fruits Brandies**

CHF

---

Grappa Nonino Chardonnay Barrique 41% Vol.	2cl	6.00
	4cl	12.00
Grappa Nonino Moscato 41% Vol.	2cl	6.00
	4cl	12.00
Kirsch, Brennerei Probst, Schleiren 42% Vol.	2cl	6.00
	4cl	12.00
Alter Kirsch, Brennerei Probst, Schlieren 42% Vol.	2cl	7.00
	4cl	14.00
Alte Quitte, Brennerei Probst, Schlieren 42% Vol.	2cl	7.00
	4cl	14.00
Alte Zwetschge, Brennerei Probst, Schlieren 42% Vol.	2cl	7.00
	4cl	14.00
Alte Zwetschge, Brennerei Probst, Schlieren 42% Vol.	2cl	7.00
	4cl	14.00

---

**Liköre | Liquors**


---

Grand Marnier 40% Vol.	2cl	6.00	
	4cl	12.00	
Amaretto Di Saronno 28% Vol.	4cl	8.00	
Baileys Irish Cream 17% Vol.	4cl	8.00	
Röteli 22% Vol.	8.00	4cl	8.00

## Mineralwasser | Mineral water

CHF

Adelbodner natürliches Mineralwasser still	33cl	4.50
	50cl	6.00
	100cl	8.50
Adelbodner natürliches Mineralwasser classic	33cl	4.50
	50cl	6.00
	100cl	8.50

## Limonade & Saft | Lemonade & Juice

Coca Cola   Zero	33cl	4.50
Rivella rot   blau	33cl	4.50
Fuse Tea - Eis Tee	33cl	4.50
Adelbodner Citro   Orange	33cl	4.00
Apfelschorle	33cl	4.50
Thomas Henri		
Tonic Water   Bitter Lemon   Spicy Ginger   Ginger Ale	20cl	5.00
Sanbitter	10cl	5.00
Orangensaft   Orange juice	20cl	4.00
Apfelsaft   Apple juice	20cl	4.00
Michel Tomatensaft   Tomato juice	20cl	5.00

## Warme Getränke | Hot Drinks

CHF

---

Espresso	4.00
Espresso Macchiato	4.20
Doppelter Espresso	5.20
Kaffee   Coffee   Café	4.50
Milchkaffee   Milk coffee   Café au lait	4.80
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.20
Heisse Schoggi   Heisse Ovomaltine	5.00
Kaffee Lutz	6.50
Zwetschge Lutz	6.50
Holdrio	6.50

---

## Waterloo Tea

---

<u>Schwarztee   Black tea</u>	4.50
English Breakfast   Earl Grey   Darjeeling First Flush   Vanilla Black	
<u>Grüntee   Green tea</u>	4.50
Pure Green Tea   Jasmine Green Tea	
<u>Weisstee   White tea</u>	4.50
White Peach Blossom Tea	
<u>Früchtetee   Fruit tea</u>	4.50
Hibiskus Beeren   Hibiscus Berry	
Mandarine Ingwer   Tangerine Ginger	
<u>Kräutertee   Herbal infusions</u>	4.50
Pfefferminze   Peppermint	
Kamille   Camomille	
Eisenkraut	
<u>Rooibos</u>	4.50
Pure Rooibos	