

Toast: Geröstete WeissbrotscHEiben oder Trinkspruch?

Die Namensgleichheit verblüfft, aber es gibt einen Zusammenhang. Englische Lords sollen schon vor mehr als 300 Jahren mit einem Stück geröstetem Brot im vollen Weinbecher angekündigt haben, dass sie einen Toast aussprechen wollen. Zum Abschluss ass der Redner einen aufgeweichten Happen. Laut Definition ist «Toast» die aus dem Englischen übernommene Bezeichnung für unmittelbar vor dem Verzehr geröstete Scheiben von Toastbrot

Weintipp:

| | | |
|------------------------------|--------|----------|
| Humagne rouge, Varone Sierre | 1 dl | Fr. 8.— |
| | 7,5 dl | Fr. 57.— |
| Ripasso Vigna 800 | 1 dl | Fr. 8.— |
| | 7,5 dl | Fr. 58.— |

Tatar von MATTERHORN FLEISCH AG Qualität vom Feinsten.

Wer sich für MATTERHORN FLEISCH entscheidet, beweist Qualitätsbewusstsein: Nur absolut erstklassiges Fleisch verdient diese Label. Denn es garantiert kontrollierte, tierfreundliche Haltung, natürliche Fütterung sowie die unverwechselbare Identifizierung.

Das Resultat ist eine hervorragende Fleischqualität, die Sie mit gutem Gewissen geniessen können.

Guten Appetit.



Beefsteak Tatar
Raffinierter Genuss in verschiedenen Variationen.

MATTERHORN FLEISCH AG
Spissstrasse 24, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 19 51
Fax 027 967 20 15



Gönnen Sie Ihrem Gaumen etwas Abwechslung.

Classic



Der köstliche Klassiker nach Ihrem Gusto gewürzt: Mild, mittel oder feurig.

Portion Fr. 38.—

½ Portion Fr. 19.50

Sourcream



Die besondere Pointe: Frischer Sauerrahm, knusprige Speckstreifen und Pfeffer machen dieses Tatar fein und feurig zugleich.

Portion Fr. 38.—

½ Portion Fr. 19.50

Tatar oder Tartar?

Über die richtige Schreibweise dieses Leckerbissens scheiden sich die Geister. In solch zweifelhaften Fällen hilft oft ein Blick in Geschichtsbücher oder in ein Lexikon. Es ist eine Tatsache, dass die Benennung auf das Volk der Tataren zurückgeht, welches im Wolgagebiet in Südrussland, aus der Region Ukraine bis Westsibirien entstammte. Auf ihren häufigen Kriegszügen, so erzählt die Geschichte, hätten sie das Fleisch unter den Pferdesätteln „weich geritten“. Die Abwandlung, die der modernen Epoche zuzuschreiben ist, hat deshalb fein gehacktes Rindfleisch als Ausgangsmaterial, das mit diversen Zutaten zur feinen Spezialität veredelt wird.

Café de Paris



Überraschend bekannt. Kräuterbutter kennen Sie sicher, aber garniert mit Peperoniwürfel schmeckt es noch köstlicher.

Portion Fr. 38.—

½ Portion Fr. 19.50

Alla Piemontese



Ländliche Genüsse. Die grillierten, in Olivenöl eingelegten Peperoni verleihen diesem Tatar eine wunderbare Würze.

Portion Fr. 38.—

½ Portion Fr. 19.50

Tatar Maison



Das Besondere: geröstete Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten und gehobelter Parmesan lassen Ihren Gaumen träumen.

Portion Fr. 38.—

½ Portion Fr. 19.50