

2019



TATAR
FESTIVAL

Alle Tatar servieren wir à 140g mit Toast und Butter.



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Grill-Restaurant **BAULÜÜT** im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum, Postfach 487, 6210 Sursee
Telefon 041 926 24 30, info@baulueuet.ch, www.baulüüt.ch

CLASSIC

Rindstatar, Kapern, gehackte Zwiebeln,
Cornichons, Petersilie

31

19



FEEL GOOD

Peperoni, Zucchini, Auberginen, Oliven,
Kapern, Zwiebeln, Spargeln

25

15

SMOKEY SALMON

Rauchlachstatar, Schnittlauch, Sauerrahm,
Meersalz

26

17

TRIOLOGIE

Classic, Piemont und Rauchlachs

39

30

SPICY TUNA

Thunfischstatar, Ingwer, Koriander, Wasabi

29

20

SURF AND TURF

Rindstatar, grilliertes Wildfangcrevetten-
statar, Zitronengras, Wasabi, Wasabinüsse,
Zitronenöl, gehackte Zwiebeln

36

25



MEDITERRAN

Rindstatar, Oliven, getrocknete Tomaten,
Artischocken, Kapern, überbacken mit
Café de Paris

31

21

PIEMONTE

Rindstatar, Trüffel, Trüffelöl, Parmesan,
Kapern, gehackte Zwiebeln, Cornichons,
getrocknete Tomaten

33

23