LEICHTSINN

TATAR, CEVICHE & WEIN

HISTORY

TATAR

Das Gericht ist nach dem asiatischen Steppenvolk der Tataren benannt, denen damals noch nachgesagt wurde, sie hätten früher rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschließend verzehrt.

CEVICHE

Ceviche wird mit Peru assoziiert, gelegentlich mit Ecuador. Wichtige Zutaten des heutigen Gerichts wie Zwiebeln und Limetten wurden mit der spanischen Eroberung der Region im 16. Jahrhundert eingeführt.

In Peru gilt Ceviche heute als Nationalgericht. Im Land wird seit 2008 jährlich am 28. Juni der nationale Ceviche-Tag begangen. In peruanischen Großstädten wie Lima findet man zahlreiche Cevicherías.

ZUBEREITUNGSART

Ceviche besteht in seiner ursprünglichen Form aus kleingeschnittenem, rohem Fisch verschiedener Sorten, der in einem «Leche de Tigre» (Tigermilch) genannten Sud mariniert wird. Der Sud besteht aus Zitrussaft (meistens Limettensaft), Salz und Chilis; weitere Gewürze und Kräuter werden nach Geschmack hinzugegeben.

STARTERS

SUPPEN

Emmentaler Gerstensuppe **9.8**
Barley soup

Saisonale Leichtsinnsuppe **8.8**
Seasonal Leichtsinn soup

APÉROHÄPPLI

HÄPPLI

Nachochips mit Guacamole **kleiner Korb 3.8**
Tortilla chips with guacamole **grosser Korb 5.8**

Marinierte Oliven **3.8**
Marinated olives

Hummus serviert mit Brot **6.8**
Hummus served with bread

ÄS CHLISES HÜNGERLI

Für den kleinen Hunger **8.8**
2 Tatarbrötchen / Rindstatar oder Vegetarisches Tatar
For a snack
2 tartar toast / beef tartar or vegetarian tartar

HÄPPLI-HOUR 17-19 UHR

1 Rindstatarbrötchen oder **p.P 5**
1 vegetarisches Tatarhäppchen,
Nachochips, Guacamole, marinierte Oliven
1 Beef tartar or 1 vegetarian tartar, tortilla chips, marinated olives

TATAR

KLASSIKER

Rindstatar – Leichtsinnig gut 27.8
Classic beef tartar

CARNE CRUDA

Piemontesisches Kalbstatar – Schalotten, Olivenöl, Zitronenzeste 29.8
Calf tartar – Red onions, oliveoil, lemon zest

MEXIKANISCH

Mexikanisches Rindstatar – Guacamole, Jalapenos, Tortillachips, rote Chili 28.8
Mexican beef tartar – Guacamole, jalapenos, tortilla chips, red chili

ASIA

Asiatisches Rindstatar – Eingelegtes Gemüse süss-/sauer, Erdnuss 28.8
Asian beef tartar – Pickled vegetables sweet-/sour, peanut

VEGETARISCH

Gemüsetatar – Belugalinsen, Wurzelgemüsebrunoise 24.8
Beluga lentiles vegetable tartare – Beluga lentils, root vegetables brunoise

mit Ziegenkäse, Jasminhonig +6.8
Goat cheese, Jasmine honey

CEVICHE

THUNFISCHCEVICHE

Thunfischceviche - Limettensaft, Olivenöl, rote Zwiebeln, Koriander, Avocadoviertel, Wasabi-Creme-fraiche **29.8**
Tuna ceviche - Lime juice, oliveoil, red onions, coriander, avocado, wasabi creme fraiche

CEVICHE DORADE

Dorade Royale Ceviche - Rote Zwiebeln, Limette, Chili, Koriander, Süsskartoffelchips **29.8**
Peruvian gilthead seabream ceviche - Red onions, lime juice, red chili, coriander, sweet potatoe chips

SÜSSES

FRÜCHTEKUCHEN

Unsere wechselnden Früchtekuchen **Stk. 7.8**
Our changing fruit cakes

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN:
11.00 - 13.00 Uhr
19.00 - 21.00 Uhr

Herkunft: Rind & Kalb Schweiz | Tuna Vietnam | Dorade Griecheland
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

WEISSWEIN

	Fl/dl
Huswy **Chardonnay, Gelber Muskateller, Grüner Veltliner** **Günter und Regina Triebaumer,** **Neusiedlersee, Österreich** **Jugendlich, auflockernd, rasant**	**45/7**
No1 - Cuvée weiss VDP **Gewürztraminer, Pinot Noir, Pinot Blanc, Viognier, Muscat** **Winzerei zur Metzg, Zürich, Schweiz** **Saftig, lieblich, süffig**	**53/8**
Guilhem blanc IGP **Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Terret Blanc** **Moulin de Gassac, Languedoc, Frankreich** **Fruchtig, frisch, harmonisch**	**38/5.8**
Grüner Veltliner Federspiel Ried Hochrain **Weingut Erich Machherndl, Wachau, Österreich** **Würzig, strukturiert, kühl**	**48/7.5**
Bärner Wy AOC **Chasselas** **Weingut Hämmerli, Bern, Schweiz** **Fruchtig, ruhig, süffig**	**46/7**
El Ternero blanco **Viura | Barrique** **Hacienda el Ternero, Rioja, Spanien** **Druckvoll, kräftig, rund**	**55/8.2**

ROTWEIN

	Fl/dl
Huswy - Blaufränkisch **Günter und Regina Triebaumer, Neusiedlersee, Österreich** **Rustikal, dunkelbeerig, herb**	**45/7**
Huswy - Blaufränkisch Reserve **Günter und Regina Triebaumer, Neusiedlersee, Österreich** **Fulminant, dunkelfruchtig, animierend**	**66/9.8**
Gallinita Ciega Tempranillo Roble DO **Bodegas Arrocal, Ribera del Duero, Spanien** **Fruchtig, dicht, samtig, - Natural Wine!**	**52/8**
Primitivo del Salento „Pepe Nero“ IGP **Cigno Moro, Apulien, Italien** **Samtig, voll, weich**	**47/7.5**
Merlot „les Clous“ VDP **Domaine Grillette, Neuenburg, Schweiz** **Ausgewogen, elegant, balsamisch**	**64/9.4**

SCHAUMWEIN

	Fl/dl
Prosecco DOC Dry „Tondo“ **Glera, Paladin, Venetien, Italien** **Lebhaft, blumig, lieblich**	**49/7.8**
Franciacorta **Chardonnay, Pinot Nero, Castello Bonomi, Lombardei, Italien** **Ehrlich, exotisch, prickelnd**	**66/9.8**

SÜSSWEIN

	Fl/dl
Tawny Port / 6cl, **Quinta do Javali, Douro, Portugal**	**55/5.5**
Traminer Spätlese, **Günter und Regina Triebaumer, Neusiedlersee, Österreich**	**52/8**

FLASCHENWEIN

Weisswein 53

L'enigme St. Saphorin Grand Cru AOC 2015
Domaine de Faverges | Lavaux | Waadt | Schweiz
Chasselas
Goldglänzend, explosive und verführerische Aromen reifer Äpfel, perfekte Balance zwischen Säure und Frucht, im Abgang schöne mineralische, leicht bittere Noten die optimal mit der reifen Frucht, verschmelzen, Jodnoten
Sparkling golden, explosive and seductive aromas of ripe apples, perfect balance between acidity and fruit, on the finish beautiful mineral, slightly bitter notes that blend optimally with the ripe fruit, iodine notes

Rotwein 58

Ch. Mille Roses AC 2014
Haut-Medoc | Bordeaux | Frankreich
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Dunkles Granat mit violetten Reflexen, Noten von Früchten und Beeren, Mandeln, runde und warme Tannine, pfeffrig, würzig, Fleischtatar, Grilladen, Schmorgerichte, Wildgerichte, Käse oder einfach zum so geniessen
Dark garnet with violet hues, notes of fruit and berries, almonds, round and warm tannins, peppery, spicy, meat tartare, grilled meats, stews, game, cheese or simply to enjoy

KAFFEE

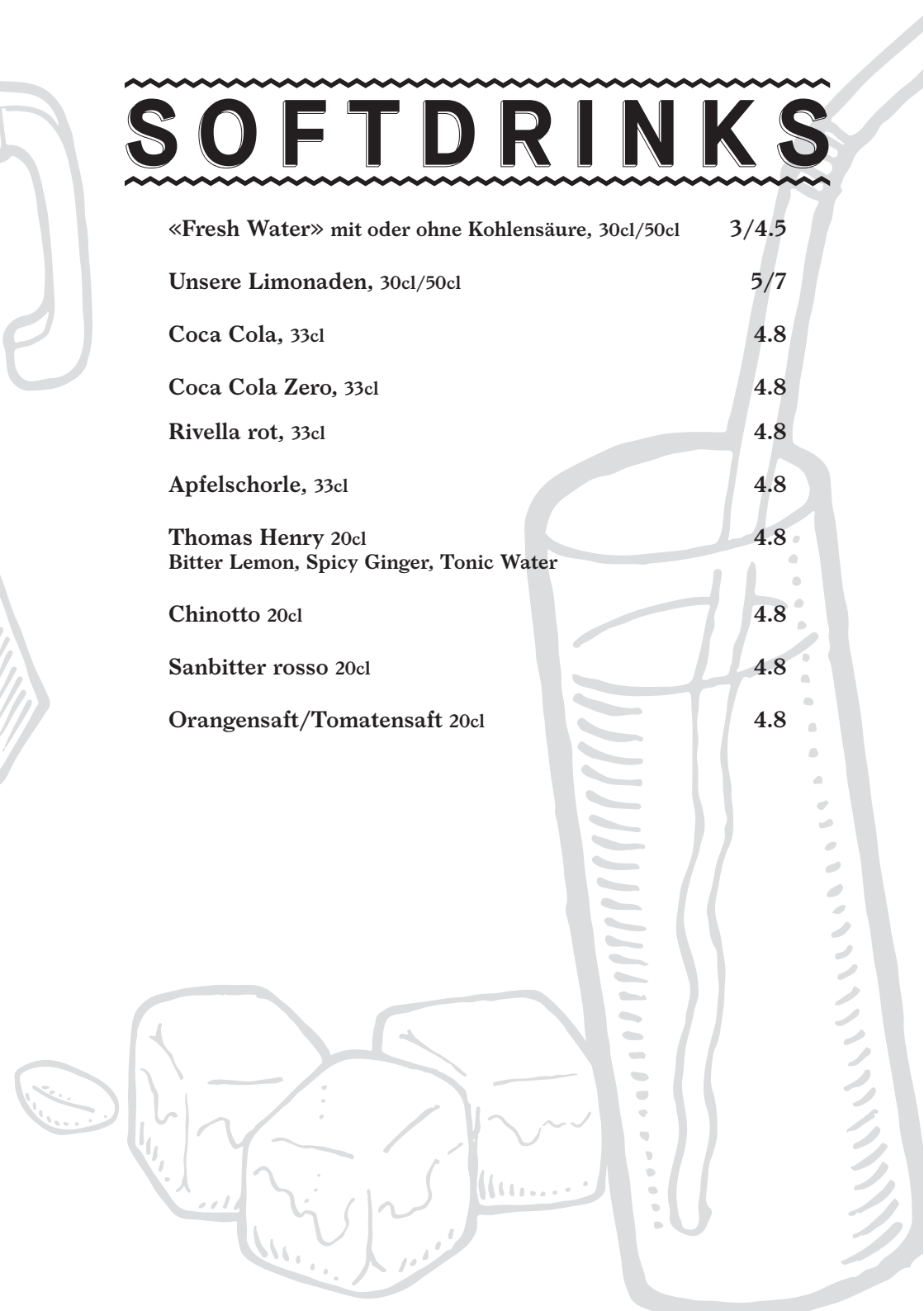
Kaffee, Espresso, Ristretto	**4.3**
Milchkaffee	**4.8**
Doppelter Espresso	**5.5**
Cappuccino	**4.8**
Latte Macchiato	**5.5**
Latte freddo mit doppeltem Espresso	**5.8**
Warme oder kalte Ovomaltine und Schokolade	**4.8**

TEE

Ronnenfeldt, Assam Bari Irish Breakfast, Green Dragon Lung Ching, Bergkräuter, Ayurveda Herbs & Ginger, Refreshing Mint, Verveine, Sweet Berries	**4.8**

SOFTDRINKS

«Fresh Water» mit oder ohne Kohlensäure, 30cl/50cl	**3/4.5**
Unsere Limonaden, 30cl/50cl	**5/7**
Coca Cola, 33cl	**4.8**
Coca Cola Zero, 33cl	**4.8**
Rivella rot, 33cl	**4.8**
Apfelschorle, 33cl	**4.8**
Thomas Henry 20cl **Bitter Lemon, Spicy Ginger, Tonic Water**	**4.8**
Chinotto 20cl	**4.8**
Sanbitter rosso 20cl	**4.8**
Orangensaft/Tomatensaft 20cl	**4.8**



BIER

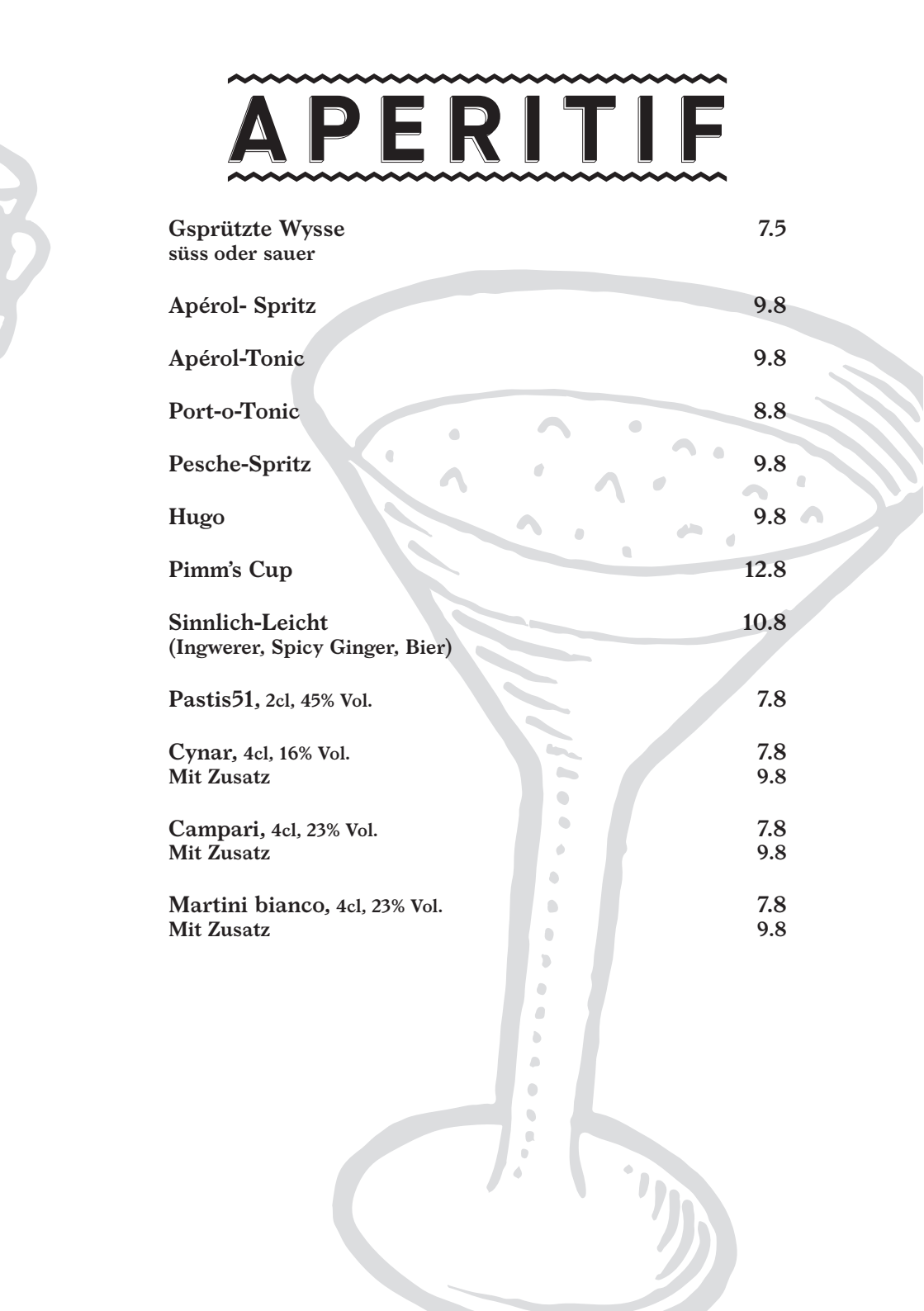
Eichhof und Panaché, 25 cl / 50 cl	4.8/6.8
Ittinger Amber, 25 cl / 50 cl	5/7
Clara (Eichhof, Bitterlemon), 25cl / 50 cl	4.8/6.8

FLASCHENBIER

Eichhof alkoholfrei, 33 cl	5.2
Bärner Müntschi, 33 cl	5.5
Chopfab Trüb, 33 cl	5.8
Erdinger Weissbier, 5 dl	6.8
Staropramen, 5dl	6.8

APERITIF

Gsprützte Wysse **süss oder sauer**	**7.5**
Apérol- Spritz	**9.8**
Apérol-Tonic	**9.8**
Port-o-Tonic	**8.8**
Pesche-Spritz	**9.8**
Hugo	**9.8**
Pimm's Cup	**12.8**
Sinnlich-Leicht **(Ingwerer, Spicy Ginger, Bier)**	**10.8**
Pastis51, 2cl, 45% Vol.	**7.8**
Cynar, 4cl, 16% Vol. **Mit Zusatz**	**7.8** **9.8**
Campari, 4cl, 23% Vol. **Mit Zusatz**	**7.8** **9.8**
Martini bianco, 4cl, 23% Vol. **Mit Zusatz**	**7.8** **9.8**



DRINKS

Mules **13**
Moscow Mule, London Mule, Bärner Mule

Negroni **13**
Gin, Campari, Vermouth Rouge

Sours **13**
Amaretto Sour, Pisco Sour, Whiskey Sour, Frangelico Sour

Apple pie **15**

Gin Tonic **12**
Bulldog, Thomas Henry Tonic Water

LIQUEURS

Averna Amaro, 4cl, 28% Vol.	7
Baileys, 4cl, 17% Vol.	8
Frangelico, 4cl, 20% Vol.	7
Ingwerer, 2cl, 22% Vol.	6
Amaretto Disaronno, 4cl, 28% Vol.	7
Tequila, 2cl, 24% Vol.	6
Xellent Swiss Vodka, 2cl. 40% Vol.	8
Three Sixty Vodka, 2cl. 37.5% Vol.	7

DIGESTIVES

Glengoyne Single Malt, 12 years, Highlands, 4cl, 43% Vol.	14
Arran, 14 years, Single Island Malt, 4cl, 46% Vol.	15
Robert Burns, Blended Scotch Whisky, 4cl, 40% Vol.	11
Cognac Delamain Pale & Dry XO, 2cl, 40% Vol.	15
Grappa Alba Antica, Bosco del Merlo, 2cl, 45% Vol.	10
Grappa La Robusta, Pravis 2cl, 43% Vol.	9

APÉRORICHE

Wollen Sie ein Apéro riche im Leichtsinn organisieren? Zögern Sie nicht uns via Mail unter info@leichtsinn.ch zu kontaktieren.

Gerne schreiben wir für Sie die perfekte Offerte für bis zu 25 Personen.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Ihr Leichtsinn-Team