

Le Beefsteak à la Tartare

am Tisch für Sie frisch zubereitet!

Das Original - Le Beefsteak à la Tartare Original

feinstes handgehacktes Rindfleisch mit einer Sauce à la Tartare nach dem Original-Rezept von George Auguste Escoffier, am Tisch zubereitet

Das Klassische - Le Beefsteak à la Tartare Classic

feinstes handgehacktes Rindfleisch mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Gurken, Schnittlauch, Zwiebeln und mit Cognac abgeschmeckt, am Tisch zubereitet

Das Ländliche - Le Beefsteak à la Tartare Campagnard

feinstes handgehacktes Rindfleisch mit Eigelb, Apfel, Peperoni, Gurken, Schnittlauch, Zwiebeln und mit Calvados abgeschmeckt, am Tisch zubereitet

Das Fernöstliche - Le Beefsteak à la Tartare Asiatique

feinstes handgehacktes Rindfleisch mit Eigelb, Koriander, Sesamkernen, Chili, Senf und Sesamol, am Tisch zubereitet

Tatar contra tartare

Urs Peter, Löwen Obfelden 2015

In der Ausgabe vom 26. März 1990 erschien in der Westschweizer Zeitung ‚Le Matin‘ ein Bericht, der meine Recherchen nach dem Ursprung der Begriffe Beefsteak Tatar und Beefsteak à la tartare initiierten:

‘Mövenpick entstellt das Französisch Tatar gegen tartare

Neu: Das gehackte Steak nach Zürcher Art . . .

Verblüfft entdeckten die Romands in ihren Briefkästen die Einladung zu einem grossen «Tatar»-Festival, so nannte Mövenpick das Steak Tartare, eine Spezialität der Restaurant-Kette. Ein Germanismus mehr? Die Antwort ist ein wenig verschwommen. Der Ausdruck ist nicht eigentlich falsch, denn ursprünglich nannten sich die Türken und Mongolen Zentralasiens Tartaren oder Tataren, doch letzteres tönt in den frankophonen Ohren nicht korrekt. Während die Deutschen und Italiener ihr roh serviertes gehacktes Steak «Tatar» nennen, kennen die Frankophonen ausschliesslich das «tartare». Die verantwortlichen Zürcher von Mövenpick holten sich Rat vom ‚Feinschmecker‘, einer gastronomischen Publikation, die darauf hinwies, dass eine gesamteidgenössische Namensgebung ohne das Französische zu entstellen, kaum möglich sei. Nun, das ‚Tatar‘ hat nichts desto trotz die Sarine überschritten. Vermeiden wollte man, gemäss Mövenpick, dass «die Gäste das raffinierte Gericht mit der Tartaresauce verwechseln ... »



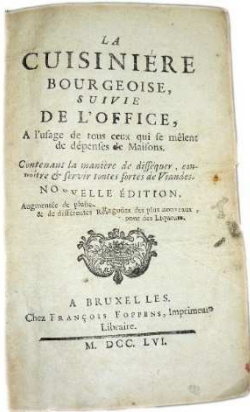
Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



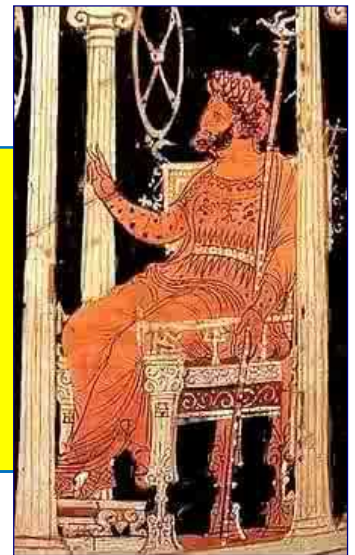
Die Gastronomen waren auch verstimmt über das Bild auf der Karte: Man entdeckt das sogenannte «Tatar» aus einer Fleischhackmaschine quellend. Wodoch alle Feinschmecker wissen, dass das «echte» tartare mit dem Messer gehackt wird . . . C.Db.'

Interessant ist die Aussage von Mövenpick, dass man den Gästen den Unterschied zwischen ‚Beefsteak Tatar‘ und der ‚Sauce tartare‘ aufzeigen wolle. Woher kommen die beiden Begriffe?



A la tartare – nach Höllenart

In der klassischen französischen Küche wurden Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte die paniert und frittiert serviert wurden mit der Bezeichnung ‚à la Diabole‘ [nach Teufelsart] oder ‚à la tartare‘ [nach Höllenart] ergänzt. Erstmals sind solche Gerichte in Massialots ‚Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois‘ [Der neue königliche und bürgerliche Koch] von 1712 aufgezeichnet. In Menons ‚La Cuisinière bourgeoise‘ [Die bürgerliche Köchin] von 1756 wurde das ‚Poulet à la tartare‘ nachdem es geputzt und ausgenommen war, halbiert, mit Petersilie, Schnittlauch, Champignons, Knoblauch, Salz und Pfeffer mariniert, im warmen Butter und Paniermehl gewendet und auf kleinem Feuer grilliert.



Hades thronend mit seinem Vogel-Stab, auf einer griechischen Vase um 400 v. Chr.

Tartaros und Hades

‚Tartare‘ ist die französische Bezeichnung für ‚Tartaros‘. In der griechischen Sagenwelt ist der finstere Tartaros in der Tiefe der Erde so weit von der Erdoberfläche entfernt, wie der Himmel von der Erde entfernt ist. Umgeben von ehernen Mauern und dem Fluss Pyriphlegeton gilt er als tiefster Teil des Hades, des Göttergefängnisses, in dem Zeus Missetäter und Gottesfrevler gefangen hielt: Titanen, Tityos, Tantalos, Sisyphos. Dort soll, nach der seit dem Mittelalter herrschenden Vorstellung, im wahrsten Sinne des Wortes die Hölle los sein und die Sünder grilliert werden.

Erst mit der um 1930 erschienen ‚autorisierten deutsche Übersetzung der 5. französischen Auflage‘ von W. Bickel wurde plötzlich aus den verballhornten Tartaren, dank der deutschen Gründlichkeit, echte Tataren, was den Mythos von den rohes Fleisch verzehrenden türkenmongolischen Krieger weiter nährte. Möglich, dass sich auch der fast 85-jährige Escoffier vom Mythos der Ta(r)taren verführen lies oder gar die Autorisierung nicht mehr selbst vornahm.

Beefsteak à la Tatare — Tataren-Beefsteak

Das Beefsteak wie ‚à l’américaine‘ zubereiten, nur das obenauf gesetzte Eigelb weglassen. — Tartaren-Sauce extra dabei.

Öffnungszeiten: Montag – Freitag 11 Uhr – 14 Uhr / ab 17 Uhr
 Samstag ab 11 Uhr durchgehend
 Sonntag geschlossen
Betriebsferien: Samstag, 22. Juli – Sonntag, 20. August 2017
Geschlossen: Dienstag, 29. August 2017



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
 Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Spezialitäten des Hauses

Täglich ausser sonntags ab zwei Personen

Walliser Caquelon

Fleischfondue mit heissem Rotweinsud nach Walliser Art mit Rinds-, Schweins- und Poulet, Tartare-, Curry-, Knoblauch-, Cocktail-, Sambal-Saucen und Mixed Pickles, dazu knusprige Pommes frites und/oder weisser Reis, und zur Vorspeise Blattsalat an der französischen Salatsauce Monsieur Yvon

à discrétion

Fr. 32.50 pro Person

Kinder bis und mit 13 Jahre Fr. 17.-



Jeden Freitag und Samstag von 19 - 24 Uhr „Au Grillardin“

grillieren auf dem Holzkohlen-Tatarenhut

Sie beginnen mit dem reichhaltigen Salatbuffet, dann grillieren Sie auf dem Holzkohlen-Tatarenhut verschiedene Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücke begleitet von Dips, Mixed Pickles und Gschwelti, danach geniessen Sie das feine Dessertbuffet, dazu trinken Sie Wein, Bier, Mineral und Kaffee soviel Sie mögen

alles à discrétion

nur **Fr. 73.-** pro Person

Jugendliche bis und mit 15 Jahre Fr. 52.-

Kinder bis und mit 10 Jahre Fr. 31.-

Kinder bis und mit 5 Jahre Fr. 10.-

Reservation erwünscht

Gruppen nach Vereinbarung

auch an den übrigen Wochentagen



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Das kulinarische Löwen-Jahr

Januar

Rösti - Festival

Februar

Das kulinarische Highlight, das die Schweiz zwischen Genfer See und Bodensee mehr verbindet, als Journalisten und Politiker es wahr haben wollen!



März

April



Spargel-Variationen

Das heilende Gemüse, das bereits vor 5000 Jahren von den Chinesen geliebt und gegessen wurde.

Mai

Juni

Le Beefsteak à la Tartare

Juli

Das Original und seine Varianten am Tisch zubereitet, nach seinem „Erfinder“, dem Koch, der die französische Küche revolutionierte: Georges Auguste Escoffier

August



September



Wildbret

Rehrücken „St. Hubertus“ und vieles andere vom Hirsch und von Reh, traditionell mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut serviert

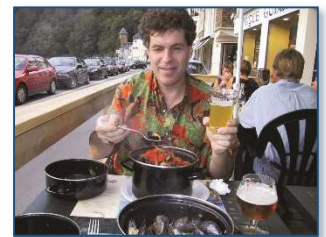
Oktober

Moules et Frites

November

Belgischer Muscheltopf

Eine der belgischen Nationalspeisen in verschiedenen Variationen



Dezember



Das traditionelle Gala-Diner am Heiligen Abend



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch

