

SPEISEKARTE OKTOBER 2017

VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	10
Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	15
Nüsselersalat <i>mit Ei, Speck und Croûtons</i>	19
Tatar vom Rind <i>mit geschmortem Selleriesalat, zweierlei Brunnenkresse und geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Sautierte Wachtelbrust <i>mit Petersilienwurzel, Kürbis-Mayonnaise und Belper Knolle</i>	29

SUPPEN

Kürbiscremesuppe <i>mit sautierten Jakobsmuscheln</i>	16
Ingwer-Lauchsuppe <i>mit Kalbsmilkenstrudel</i>	16

PASTA / RISOTTO

Kürbis-Ricotta-Ravioli <i>mit sautierten Pilzen und Parmesanschaum</i>	25 / 35
Spaghetti Carbonara	18 / 24
Risotto <i>mit blauem Schnee, Trauben und Brunnenkresse</i>	29

HAUPTGÄNGE

Sautiertes Filet vom Wolfsbarsch <i>mit zweierlei Fenchel, Tomate und Bouchot-Muschelsauce</i>	49
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Champagner-Kraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Poelierte Wildschweinkoteletts <i>mit Wild-Beilagen und Quarkspätzli</i>	39
Poeliertes Reh-Entrecôte <i>mit Wild-Beilagen, Quarkspätzli und Bénichonsauce</i>	54

KLASSIKER

Cordon-Bleu vom «SwissPrimPorc» <i>gefüllt mit Mont-Vully-Käse, serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat</i>	39
Marcos Burger	29
Wild-Bratwurst <i>mit Rösti, Zwiebelsauce und Gemüse</i>	26
Rindsfilet 160 / 220 g <i>mit Frites «maison» und Gemüse</i>	52 / 62
Flat Iron-Steak 200 g <i>mit Frites «maison» und Gemüse</i>	44

DESSERTS

Apfel Dessert	15
Schokoladen-Terrine <i>mit Quinoa-Streusel, Zwetschgen und Eis</i>	16
Brombeer-Tartelettes <i>mit Marroneis</i>	15
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	19

Deklaration

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten

Wildfleisch: Schweiz / Deutschland

Wachtelfleisch: Frankreich

Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

SPEISEKARTE OKTOBER 2017

MARCOS MENU

Sautierte Wachtelbrust
*mit Petersilienwurzel, Kürbis-Mayonnaise
und Belper Knolle*

Kürbis-Ricotta-Ravioli
mit sautierten Pilzen und Parmesanschaum

Sautiertes Filet vom Wolfsbarsch
mit zweierlei Fenchel, Tomate und Bouchot-Muschelsauce

—
Poeliertes Reh-Entrecôte
mit Wild-Beilagen, Quarkspätzli und Bénichonsauce

Apfel Dessert

oder

Käse

IHRE OPTIONEN

vier Gänge 99
fünf Gänge 109
komplettes Menu inkl. Käse und Dessert 119

OLIS WEINREISE

Gerne servieren wir zu
Ihrem Menu eine sorgfältig
zusammengestellte Weinreise

Weinreise vier-Gang-Menu 45
Weinreise fünf-Gang-Menu 51
Weinreise komplettes Menu 57

Fleischdeklaration
Kalbfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz

