

# SPEISEKARTE JANUAR 2018

## VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	10
Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	15
Nüsselersalat <i>mit Rieder-Prosciutto, Dattel-Vinaigrette und Parmesan</i>	22
Freiburger Wildterrine <i>mit Bierrettich, mariniertes Kürbis und Nüsselersalat</i>	22
Tatar vom Rind <i>mit geschmortem Selleriesalat, zweierlei Brunnenkresse und geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Hirsch <i>mit Randen-Chutney und Belper Knolle</i>	29

## SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe <i>mit Riederli</i>	16
Ingwer-Lauchsuppe <i>mit Crostini vom geräuchertem Lachs</i>	16

## PASTA / RISOTTO

Frischkäse-Ravioli <i>mit schwarzem Trüffel</i>	27 / 37
Spaghetti Carbonara	18 / 24
Trüffel-Risotto	32

## HAUPTGÄNGE

Sautiertes Saiblingsfilet <i>mit Balsamico-Linsen und Spitzkohl</i>	42
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Champagner-Kraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Geschmorte Schweinsbäggli <i>mit Selleriepüree, Rotkraut und Croûtons</i>	39
Poelierte Poulardenbrust «Pattes Noires» aus Greyerz <i>mit Süsskartoffel und Kohlrabi</i>	46

## KLASSIKER

Cordon-Bleu vom «SwissPrimPorc» <i>gefüllt mit Mont-Vully-Käse, serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat</i>	39
Marcos Burger	29
Chili-Bratwurst <i>mit Rösti, Zwiebelsauce und Gemüse</i>	27
Rindsfilet 160 / 220 g <i>mit Frites «maison» und Gemüse</i>	54 / 64
Flat Iron-Steak 200 g <i>mit Frites «maison» und Gemüse</i>	47

## DESSERTS

Geschmorte Ananas <i>mit Kokosnuss und Brioche</i>	16
Kürbis-Cheesecake <i>mit Preiselbeer-Eis</i>	15
Marroni-Brombeer-Dessert	18
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	19

### Deklaration

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten

Geflügelfleisch: Epagny, Schweiz

Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

Süßkartoffeln: Hof am Murtensee, Greng

# SPEISEKARTE JANUAR 2018

## MARCOS MENU

Carpaccio vom Hirsch  
*mit Randen-Chutney und Belper Knolle*

Frischkäse-Ravioli  
*mit schwarzem Trüffel*

Sautiertes Saiblingsfilet  
*mit Balsamico-Linsen und Spitzkohl*

—

Poelierte Poulardenbrust «Pattes Noires»  
aus Greyerz  
*mit Süsskartoffel und Kohlrabi*

—

Marroni-Brombeer-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* 51  
*Weinreise fünf-Gang-Menu* 57  
*Weinreise komplettes Menu* 63

Fleischdeklaration  
*Geflügelfleisch: Epagny, Schweiz*

