

# SPEISEKARTE

## JULI 2017

### VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	10
Saisonblattsalat <i>mit Datterini-Tomaten, Karotten und Kernen</i>	15
Burrata <i>mit Ochsenherz-Tomate, Pesto, Rieder-Prosciutto und Rucola</i>	25
Tatar vom Rind <i>mit mariniertem Avocado und geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Vitello tonnato	29

### SUPPEN

Tom Kha Gai <i>mit grillierten Black Tiger Prawns</i>	19
Gazpacho Andaluz <i>mit sautierten Jakobsmuscheln und Croûtons</i>	16

### PASTA / RISOTTO

Ricotta-Ravioli <i>mit sautierten Pfifferlingen und Artischocken</i>	25 / 35
Spaghetti <i>mit geschmorter Tomaten-Basilikum-Sauce und Pecorino</i>	18 / 24
Risotto <i>mit Gartenkresse, Tomate und Ziegenfrischkäse</i>	29

Deklaration  
Rindfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten  
Kalbfleisch: Schweiz  
Lammfleisch: Wales  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier  
Felchenfilet: Berufsfischer Pierre Schaer

### HAUPTGÄNGE

Sautiertes Filet vom Wolfsbarsch <i>mit Auberginen-Kaviar, Griessnocken und Vinaigrette</i>	48
Auf der Haut gebratenes Felchenfilet aus dem Murtensee <i>mit Couscous-Gemüse, Brunnenkresse und Limonensauce</i>	38
Brasato <i>mit Rahmspinat und Semmelknödel</i>	39
Poeliertes Lamm-Entrecôte <i>mit zweierlei Bohnen und Kartoffel-Gnocchi</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>	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

Marinierte Erdbeeren <i>mit Zitronenküchlein und Schokoladen-Sorbet</i>	15
Ricotta-Parfait <i>mit Portweinkirschen</i>	13
Holunderblüten-Mousse <i>mit Pfirsich</i>	9
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	19

# SPEISEKARTE

## JULI 2017

### MARCOS MENU

Vitello tonnato

Ricotta-Ravioli

*mit sautierten Pfifferlingen und Artischocken*

Sautiertes Filet vom Wolfsbarsch

*mit Auberginen-Kaviar und Vinaigrette*

—

Poeliertes Lamm-Entrecôte

*mit zweierlei Bohnen und Kartoffel-Gnocchi*

—

Marinierte Erdbeeren

*mit Zitronenküchlein und Schokoladen-Sorbet*

*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*  
*Lammfleisch: Wales*

