

# SPEISEKARTE DEZEMBER 2017

## 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, marinierter Zwetschge 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

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
Trüffel-Risotto	32

## 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
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

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  
Wildfleisch: Schweiz / Deutschland  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

# SPEISEKARTE DEZEMBER 2017

## MARCOS MENU

**Carpaccio vom Hirsch**  
*mit Randen-Chutney 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*

—  
**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  
*Wildfleisch: Schweiz/ Deutschland*

