

CARTE DES METS

OCTOBRE 2017

ENTRÉES

Petite salade verte	10
Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	15
Salade de doucette <i>avec œufs, lardons et croûtons</i>	19
Tartare de bœuf <i>avec céleri braisé, duo de cresson et pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Poitrine de caille poêlée <i>avec racine de persil, mayonnaise à la courge et boule de Belp</i>	29

SOUPES

Soupe crémeuse au potiron <i>avec noix de Saint-Jacques juste poelées</i>	16
Velouté de poireaux au gingembre <i>avec strudel de riz de veau</i>	16

PÂTES / RISOTTO

Raviolis à la ricotta et au potiron <i>avec champignons sautés et écume de parmesan</i>	25 / 35
Spaghetti à la carbonara	18 / 24
Risotto <i>avec «neige bleue», raisins et cresson de fontaine</i>	29

PLATS

Filet de loup de mer à la poêle <i>avec duo de fenouil, tomate et sauce «Moules de Bouchot»</i>	49
Filet de sandre poêlé côté peau <i>avec choucroute au champagne et pommes de terre persillées</i>	44
Côtes de sanglier à la poêle <i>avec Spätzle au fromage blanc et garniture de chasse</i>	39
Entrecôte de chevreuil <i>avec Spätzle au fromage blanc, garniture de chasse et sauce à la Moutarde de Bénichon</i>	54

LES CLASSIQUES

Cordon Bleu de «SwissPrimPorc» <i>farcé avec fromage «Mont-Vully» et servi avec salade de pommes de terre tiède</i>	39
Le Burger de Marco	29
Saucisse à rôtir de chasse <i>avec rösti, sauce à l'oignon et légumes</i>	26
Filet de bœuf 160 / 220 g <i>avec frites maison et légumes</i>	52 / 62
Flat Iron Steak 200 g <i>avec frites maison et légumes</i>	44

DESSERTS

Dessert aux pommes	15
Terrine au chocolat <i>avec crumble au quinoa, pruneaux et glace</i>	16
Tartelettes aux mûres <i>avec glace aux marrons</i>	15
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	5
Fromage	19

Provenance

Viande de bœuf: Suisse

Viande de porc: Samuel Buri, Morat

Viande de chasse: Suisse / Allemagne

Viande de caille: France

Pommes de terre: Sommerhof, Montilier

CARTE DES METS OCTOBRE 2017

LE MENU DE MARCO

Poitrine de caille poêlée

*avec racine de persil, mayonnaise à la courge
et boule de Belp*

Raviolis à la ricotta et au potiron

avec champignons sautés et écume de parmesan

Filet de loup de mer à la poêle

avec duo de fenouil, tomate et sauce «Moules de Bouchot»

—

Entrecôte de chevreuil

*avec Spätzle au fromage blanc, garniture de chasse
et sauce à la Moutarde de Bénichon*

—

Dessert aux pommes

ou

Fromage

Provenance de la viande

Viande de veau: Suisse

Viande de bœuf: Suisse

VOS OPTIONS

Menu à quatre plats

99

Menu à cinq plats

109

Menu complet avec fromage et dessert

119

—

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons notre «voyage du vin», soigneusement harmonisé avec chaque plat

«Voyage du vin» avec le menu à quatre plats

45

«Voyage du vin» avec le menu à cinq plats

51

«Voyage du vin» avec le menu complet

57

NOUVEAU

DIMANCHE ET
LUNDI OUVERT
SUR DEMANDE