

CARTE DES METS

JUILLET 2017

ENTRÉES

Petite salade verte	10
Salade de saison <i>avec tomates datterino, carottes et petites graines</i>	15
Burrata <i>tomate cœur de bœuf, pesto, jambon cru de Ried et roquette</i>	25
Tartare de bœuf <i>avec avocats marinés et pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Vitello tonnato	29

SOUPES

Tom Kha Gai <i>avec gambas Black Tiger grillées</i>	19
Gazpacho Andaluz <i>avec noix de saint-jacques à la poêle et croûtons</i>	16

PÂTES / RISOTTO

Raviolis à la ricotta <i>avec girolles sautées et artichaut</i>	25 / 35
Spaghetti <i>à la sauce tomate au basilic et pecorino</i>	18 / 24
Risotto au parmesan <i>avec cresson alénois, trio de tomate et fromage de chèvre frais</i>	29

Provenance
Viande de bœuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Morat
Viande de veau: Suisse
Viande d'agneau: Pays de Galles
Pommes de terre: Sommerhof, Montilier
Filet de féra: Pêcheur Pierre Schaer

PLATS

Filet de loup de mer à la poêle <i>avec quenelles de semoule, caviar d'aubergines et vinaigrette</i>	48
Filet de féra poêlé côté peau <i>avec couscous aux légumes, cresson de fontaine et sauce au citron</i>	38
Bœuf braisé <i>épinards à la crème et quenelles de pain</i>	39
Entrecôte d'agneau à la poêle <i>avec duo de haricots et gnocchis de pommes de terre</i>	46

LES CLASSIQUES

Cordon Bleu de «SwissPrimPorc» <i>farcis avec fromage «Mont-Vully» et servi avec salade de pommes de terre tiède</i>	39
Le Burger de Marco	29
Saucisse à rôtir au piment rouge <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

Fraises marinées <i>avec tartelette au citron et sorbet au chocolat</i>	15
Parfait glacé à la ricotta <i>avec cerises au porto</i>	13
Mousse aux fleurs de sureau <i>avec pêche</i>	9
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	5
Fromage	19

CARTE DES METS JUILLET 2017

LE MENU DE MARCO

Vitello tonnato

Raviolis à la ricotta

avec girolles sautées et artichaut

Filet de loup de mer à la poêle

avec caviar d'aubergines et vinaigrette

—

Entrecôte d'agneau à la poêle

avec duo de haricots et gnocchis de pommes de terre

—

Fraises marinées

avec tartelette au citron et sorbet au chocolat

ou

Fromage

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

Provenance de la viande

Viande de veau: Suisse

Viande d'agneau: Pays de Galles

