

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 10/17
MIT PARMESAN | PETERSILIE

KÄSEREI APÉROTELLER 22
GEPÖKELTES | SCHWEIZER KÄSE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
HAUSDRESSING

ZWEIFARBIGE PETERSILIENSUPPE 16
HERBST-TRÜFFEL

MARINIRTER ZIEGENFRISCHKÄSE 24
KÜRBISVARIATION | ERDNUSS
MIT HIRSCHPASTRAMI + 8

KALT GERÄUCHERTER HELVETIC LACHS 28
BUTTERMILCH | RETTICH | CUCHAULE

RINDSTATAR 29/44
EIGELB | KARTOFFELSCHAUM | CUCHAULE

DUO VON DER FOIE GRAS 29
TERRINE UND GEBRATENE ENTENLEBER |
PREISELBEERE | BRIOCHE

PASTA

RANDENRISOTTO 27/38
BURRATA | GRANATAPFEL | RADIESCHEN

BRASATO-RAVIOLI 32/39
NUSSBUTTER | SALBEI | PARMESAN

HAUPTGÄNGE

FELCHENFILET AUS DEM MURTENSEE 46
SÜSSKARTOFFEL | KÜRBIS | ORANGEN BEURRE BLANC

FISCH NACH EMPFEHLUNG TP
QUINOA | ROSENKOHL | NUSSBUTTER

RINDFLEISCHBURGER / VEGIBURGER 32/29
POMMES FRITES

CORDON BLEU 39
JUNGE KARTOFFELN | MARKTGEMÜSE

HIRSCHPFEFFER JÄGER ART 46
QUARKSPÄTZLI | RAHMWIRSING |
PASTINAKEN-ESPUMA

REHENTRECÔTE 59
SELLERIEPÜREE | ROTKRAUT | PREISELBEERE

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNE | SESAM

CRÈME BRÛLÉE 17
MARONI | FEIGEN

APFEL TARTE TATIN 2.0 18
VANILLE-PARFAIT | KARAMELL |
SAUERRAHM-CRÈME

FEIGEN | VANILLE | HASELNUSS 18
KÜCHLEIN | GLACE | KOMPOTT | CHANTILLY

GLACE 6
SORBET | MILCHEIS | NACH SAISON

KÄSEBUFFET 25
JEWEILS ABENDS | AM MITTAG SERVIERT

OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

WEISS

CHASSELAS VULLY 4.90
CAVE DE MARNES

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DE MARNES

ROT

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DE MARNES

BRUMA ROSSA 7.20
CASCINA GARTINA | PIEMONT

DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
RIND: SCHWEIZ | RUND UM BIBEREN
REH / HIRSCH: DEUTSCHLAND
FOIE GRAS: FRANKREICH
MILCH: SCHWEIZ | HOF AM MURTENSEE GRENG
KÄSE: SCHWEIZ | KERZERS / BERP
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
EIER: SCHWEIZ | KERZERS
FELCHEN: SCHWEIZ | MURTENSEE
HELVETIC LACHS: SCHWEIZ | RUBIGEN
SEEFISCH: SCHWEIZ | MURTENSEE

ERICS MENU

AMUSE BOUCHE

HIRSCHPASTRAMI

ZIEGENFRISCHKÄSE | KÜRBISVARIATION |
ERDNUSS

ZWEIFARBIGE PETERSILIENSUPPE

HERBST-TRÜFFEL

REHENTRECÔTE

SELLERIEPÜREE | ROTKRAUT | PREISELBEERE

MARONI | WEISSE SCHOKOLADE | AMARENA

KÜCHLEIN | GLACE | MOUSSE | CRÈME

UND | ODER

KÄSEBUFFET

IHRE OPTIONEN

vier Gänge 99

fünf Gänge 114

OLIS WEINREISE

Gerne servieren wir zu
Ihrem Menu eine sorgfältig
zusammengestellte Weinreise

Weinreise vier-Gang-Menu 55

Weinreise fünf-Gang-Menu 65

