

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 10/17
MIT PARMESAN | PETERSILIE

KÄSEREI APÉROTELLER 19
GEPÖKELTES | SCHWEIZER KÄSE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
FRUCHTDRESSING

WEISSE TOMATENSUPPE 14
MIT BASILIKUMSCHAUM
MIT KALBSMILKEN + 7

BURRATA 24/34
MELONE | GURKE | PASSIONSFRUCHT
MIT ROHSCHINKEN + 8

RINDSTATAR 29/44
EIGELB | KARTOFFELSCHAUM | CUCHAULE

KALT GERÄUCHERTER HELVETIC LACHS 27
BUTTERMILCH | RETTICH | CUCHAULE

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

PASTA

BRASATO-RAVIOLI 32/39
NUSSBUTTER | SALBEI | PARMESAN

RIGATONI 25/35
BASILIKUM | TOMATE | RUCOLA | PINIENKERNE

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE KALBSBACKE 52
PORTWEIN | SELLERIVARIATION

RINDSFILET 59
WEISSE POLENTA | KAROTTE | MAIS
MIT GEBRATENER ENTENLEBER + 10

RINDFLEISCHBURGER / VEGIBURGER 32/29
POMMES FRITES

ALPEN-ZANDER AUS SUSTEN 49
KARTOFFEL-ECRASE | LAUCH | SOMMERTRÜFFEL

FISCH NACH EMPFEHLUNG TP
SAFRANRISOTTO | JUNGER BLATTSPINAT |
PEPERONI | WEISSWEINSAUCE

CORDON BLEU 39
LYONERKARTOFFELN | RATATOUILLE

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNEN | SESAM

STACHELBEERE | JAVA 64% | VERVEINE 17
GLACE | GRANITE | MERINGUES

HOLUNDER | WALDMEISTER | JOGHURT 18
GLACE | SCHAUM

WALLISER APRIKOSE 18
SAUERRAHM-APRIKOSEN GLACE | MANDEL | MINZE

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
KALB: SCHWEIZ | RUND UM BIBEREN
FOIE GRAS: FRANKREICH
MILCH: SCHWEIZ | HOF AM MURTENSEE GRENG
KÄSE: SCHWEIZ | KERZERS / BERP
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
EIER: SCHWEIZ | KERZERS
SEEFISCH: SCHWEIZ | MURTENSEE
HELVETIC LACHS: SCHWEIZ | RUBIGEN
ALPEN-ZANDER: SCHWEIZ | SUSTEN

ERICS MENU

AMUSE BOUCHE

—

KALT GERÄUCHERTER HELVETIC LACHS

BUTTERMILCH | RETTICH | CUCHOLE

—

WEISSE TOMATENSUPPE

BASILIKUMSCHAUM | KALBSMILKEN

—

RINDSFILET

WEISSE POLENTA | KAROTTE | MAIS

—

BROMBEERE

*WEISSE SCHOKOLADE | SAUERRAHM |
OLIVENÖL*

UND | ODER

KÄSEBUFFET

ROLF BEELER

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

