

SPEISEKARTE DEZEMBER 2020

VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	13
Nüsslersalat <i>mit Parmaschinken, Parmesan und Dattelvinaigrette</i>	27
Freiburger Terrine <i>mit Sellerie, Zwetchgen und Brioche</i>	22
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Brot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Hirsch <i>mit Randen, Kräutersalat und Belperknolle</i>	29

SUPPE

Curry-Zitronengrassuppe <i>mit Krabbentatar und grillierter Jakobsmuschel</i>	29
Petersilienwurzelsuppe <i>mit Riederli</i>	16

PASTA / RISOTTO

Kürbis-Ravioli <i>mit sautierten Pilzen und Safranschaum</i>	27 / 37
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Risotto <i>mit konfierten Zitronen und Portulak</i>	29

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Lamm: Schweiz
Kabeljau: Atlantik
Zander: Murtensee
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

HAUPTGÄNGE

Sautiertes Kabeljaufilet <i>mit weissem Bohnenpurée und sautiertem wildem Brokkoli</i>	47
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Geschmortes Kalbsbäggli <i>mit Selleriepurée und Rotkraut</i>	55
Poeliertes Lammmentrecôte <i>mit Süsskartoffel, Kohlraben und Portulak</i>	47

KLASSIKER

Cordon-Bleu nach Art Käserie <i>gefüllt mit Mont-Vully-Käse, serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat</i>	39
Marcos Burger	29
Schweinbratwurst <i>mit Rösti, Zwiebelsauce und Gemüse</i>	27
Rindsfilet 160 / 220 g <i>mit Frites «maison» und Gemüse</i>	54 / 64
Flat Iron-Steak 200 g <i>mit Frites «maison» und Gemüse</i>	47

DESSERTS

Nougat-Crèmebrûlée <i>mit Kumquats und Blutorangesorbet</i>	15
Bratapfel <i>mit Vanillesauce und Apfelsorbet</i>	16
Quark-Knödel <i>mit Portwein-Zwetschgen und Vanille Eis</i>	16
Marroni Parfait <i>mit Beeren</i>	9
Café-Glacé nach Art der Käserie	13
Sorbet / Glace pro Kugel	6
Käse	25

SPEISEKARTE DEZEMBER 2020

MARCOS MENU

Carpaccio vom Hirsch
mit Randen, Krautersalat und Belperknolle

Kürbis-Ravioli
mit sautierten Pfifferlingen und Safranschaum

Sautiertes Kabeljaufilet
mit weissem Bohnenpurée, sautiertem wildem Brokkoli

—
Poeliertes Lamm-Entrecôte
mit Süsskartoffeln, Kohlraben und Portulak

—
Bratapfel
mit Vanillesauce und Apfelsorbet

oder

Käse

IHRE OPTIONEN

vier Gänge 109
fünf Gänge 119
komplettes Menu inkl. Käse und Dessert 129

OLIS WEINREISE

Gerne servieren wir zu
Ihrem Menu eine sorgfältig
zusammengestellte Weinreise

Weinreise vier-Gang-Menu 55
Weinreise fünf-Gang-Menu 65
Weinreise komplettes Menu 75

Deklaration
Hirsch: Österreich
Kabeljau: Atlantik
Lamm: Schweiz

