

SPEISEKARTE SEPTEMBER 2019

VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	13
Sommersalat <i>mit sautierten Black Tiger Prawns, Wassermelone, Ziegenfrischkäse und Zuchettiblüte</i>	27
Taco <i>mit Ceviche vom Kingfish, Koriander, Maniok und Erbsen-Mayonnaise</i>	27
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Mariniertes Roastbeef <i>mit Jakobsmuscheln, Vinaigrette und Karotte</i>	29

SUPPEN

Erbsen -Crèmesuppe <i>mit Tataki vom Thunfisch</i>	19
Kalte Gurkensuppe <i>mit geräuchertem Saiblingsfilet, Brunnenkresse und Croûtons</i>	17

PASTA / RISOTTO

Ravioli <i>mit Ziegenfrischkäse und sautierten Pfefferlingen</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Risotto <i>mit Pesto, Cherry-Tomaten und Kresse</i>	29

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Pata Negra: Spanien
Dorade: Atlantik
Zander: Schweiz
Thunfisch: Pazifik
Jakobsmuscheln: Pazifik
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet <i>mit lauwarmem Bohnensalat und seinem Purée</i>	49
Sautiertes Zanderfilet <i>mit Erbsen, Fenchel süßs-sauer und Siedfleisch-Vinaigrette</i>	44
Geschmortes Lammcurry <i>mit Basmati Reis und Gemüse</i>	42
Poeliertes Pata Negra Filet Mignon <i>mit Ratatouille, Artischocken und Kartoffelgnocchi</i>	47

KLASSIKER

Cordon-Bleu nach Art Käserei <i>gefüllt mit Mont-Vully-Käse, serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat</i>	39
Marcos Burger	29
Chili-Bratwurst <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

Eisenkraut Crème Brûlée <i>mit Rhabarbereis</i>	14
Himbeer-Tartelette <i>mit Pistazien Eis</i>	18
Aprikosen Variation	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	6
Käse	25

SPEISEKARTE SEPTEMBER 2019

MARCOS MENU

Mariniertes Roastbeef
mit Jakobsmuscheln, Vinaigrette und Karotte

Ravioli
mit Ziegenfrischkäse und sautierten Pfifferlingen

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
mit lauwarmem Bohnensalat und seinem Purée

—
Poeliertes Pata Negra Filet Mignon
mit Ratatouille, Artischocken und Kartoffelgnocchi

—
Aprikosen Variation

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
Pata Negra : Spanien
Dorade: Atlantik
Jakobmuscheln: Pazifik

