

SPEISEKARTE

MAI 2019

VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	13
Spargelsalat <i>mit Rohschinken, Ei und Orangensauce</i>	27
Gebratene Entenleber <i>mit gratiniertem Rhabarber</i>	36
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Tataki vom Thunfisch <i>mit Spargel, Artischocken und Limetten</i>	29

SUPPEN

Bärlauch-Crèmesuppe <i>mit seiner Frühlingsrolle</i>	16
Karotten-Ingwersuppe <i>mit Kaninchentatar und Sesam</i>	16

PASTA / RISOTTO

Bärlauchravioli <i>mit sautierten Frühlingspilzen</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Zitronenrisotto <i>mit Spargel</i>	29

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Lamm: Schweiz
Poularde: Schweiz
Wolfsbarsch: Atlantik
Saibling: Schweiz
Thunfisch: Pazifik
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet <i>mit Weissem Spargel-Chutney, Paprikacrème und Kresse</i>	52
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet <i>mit Fregola Sarda und Blumenkohl</i>	42
Geschmortes Lammcurry <i>mit Basmati Reis und Gemüse</i>	42
Poelierte Greyerzer Poulardenbrust <i>mit Erbsen, Karotten, und Pommes Dauphine</i>	47

KLASSIKER

Cordon-Bleu vom «SwissPrimPorc» <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

Nougat Crème Brûlée <i>mit Buttermilcheis</i>	14
Gebackener Rhabarber <i>mit Pistazie</i>	16
Kokosnuss-Mousse <i>mit Mango, Passionsfrucht und gebackener Schokolade</i>	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	6
Käse	25

SPEISEKARTE

MAI 2019

MARCOS MENU

Tataki vom Thunfisch
mit Spargel, Artischocken und Limetten

Bärlauchravioli
mit sautierten Frühlingspilzen

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
mit weißem Spargel-Chutney, Paprikacrème und Kresse

—
Poelierte Greyerzer Poulardenbrust
mit Erbsen, Karotten und Pommes Dauphine

—
Gebakener Rhabarber
mit Pistazie

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
Poularde : Schweiz
Wolfsbarsch: Atlantik
Thunfisch: Pazifik

