

SPEISEKARTE OKTOBER 2020

VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	13
Burrata <i>mit Feigen, Rucola, Rehtrockenfleisch und Dattelvinaigrette</i>	27
Terrine von der Entenleber <i>mit Kürbis-Chutney, Apfel und Portwein</i>	34
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Brot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Hirsch <i>mit Randen, Kräutersalat und Belperknolle</i>	29

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe <i>mit grillierten Jakobmuscheln</i>	17
--	----

PASTA / RISOTTO

Kürbis-Ravioli <i>mit sautierten Pfifferlingen und Safranschaum</i>	27 / 37
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Risotto <i>mit schwarzem Trüffel aus der Region</i>	29

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Wild: Schweiz / Österreich
Wolfsbarsch: Atlantik
Zander: Murtensee
Jakobmuschel: Pazifik
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

HAUPTGÄNGE

Sautiertes Wolfsbarschfilet <i>mit weissem Bohnenpurée, sautiertem Brokkoli und Bouchot Muscheln</i>	52
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Rehpfeffer <i>mit Herbstbeilagen und Spätzlis</i>	42
Poeliertes Rehentrecôte <i>mit Herbstbeilagen, Moutarde de Bénichon Sauce und Spätzlis</i>	54

KLASSIKER

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

Birnen Crumble <i>mit Preiselbeer Eis</i>	15
Marroni Parfait <i>mit Brombeeren und Eis</i>	16
Quark-Knödel <i>mit Portwein-Zwetschgen und Vanille Eis</i>	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	6
Käse	25

SPEISEKARTE OKTOBER 2020

MARCOS MENU

Carpaccio vom Hirsch
mit Randen, Krautersalat und Belperknolle

Kürbis-Ravioli
mit sautierten Pfifferlingen und Safranschaum

Sautiertes Wolfsbarschfilet
mit Bohnenpurée, sautiertem Brokkoli und Bouchot Muscheln

—

Poeliertes Rehentrecôte
mit herbstbeilagen, Moutarde de Bénichon Sauce und Spätzlis

—

Marroni Parfait
mit Brombeeren und Eis

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
Wild: Schweiz / Österreich
Wolfsbarsch: Atlantik

