

# SPEISEKARTE

## A 2018

### VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	10
Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	15
Spargelsalat <i>mit-Pata-Negra-Rohschinken, Ei und Orangensauce</i>	27
Terrine von der Entenleber <i>mit Litschi und Brioche</i>	32
Tatar vom Rind <i>mit geschmortem Selleriesalat, zweierlei Brunnenkresse und geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Variation <i>vom weissen Spargel und Thunfisch</i>	29

### SUPPEN

Bärlauch-Süppchen <i>mit Lardo di Colonnata</i>	16
Ingwer-Lauchsuppe <i>mit grillierten Black Tiger Prawns</i>	16

### PASTA / RISOTTO

Schmorbraten-Ravioli <i>mit Parmesan-Schaum</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Zitronenrisotto <i>mit grünem Spargel, Kresse und Parmesan</i>	29

Deklaration  
Rindfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten  
Lammfleisch: Wales  
Entenleber: Frankreich  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier  
Süsskartoffeln: Hof am Murtensee, Greng

### HAUPTGÄNGE

Sautiertes Filet vom Skrei <i>mit weissen Bohnen, Brokkoli und Bouillabaisse</i>	44
Auf der Haut gebratenes Felchenfilet <i>mit Bärlauchlinsen und mariniertem Stangensellerie</i>	42
Geschmorter Schweinsbrustspitz <i>mit Süsskartoffel und Spargelgemüse</i>	39
Poeliertes Lamm-Entrecôte <i>mit Petersilienpüee, Artischocken und Kartoffel-Gnocchi</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

Tiramisu-Parfait <i>mit gratinierten Birnen und Preiselbeeren</i>	16
Zitronen-Rosmarin-Crème Brûlée <i>mit Honig-Eis</i>	15
Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>mit Zitrusfrüchten und Mascarpone-Orangenblüten-Eis</i>	18
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	19

# SPEISEKARTE

## APRIL 2018

### MARCOS MENU

#### Variation

*vom weissen Spargel und Thunfisch*

#### Schmorbraten-Ravioli

*mit Parmesan-Schaum*

#### Sautiertes Filet vom Skrei

*mit weissen Bohnen, Brokkoli und Bouillabaisse*

—

#### Poeliertes Lamm-Entrecôte

*mit Petersilienpüree, Artischocken und Kartoffel-Gnocchi*

—

#### Lauwarmer Schokoladenkuchen

*mit Zitrusfrüchten und Mascarpone-Orangenblüten-Eis*

*oder*

Käse

### IHRE OPTIONEN

*vier Gänge*

99

*fünf Gänge*

109

*komplettes Menu inkl. Käse und Dessert*

119

—

### OLIS WEINREISE

Gerne servieren wir zu  
Ihrem Menu eine sorgfältig  
zusammengestellte Weinreise

*Weinreise vier-Gang-Menu*

51

*Weinreise fünf-Gang-Menu*

57

*Weinreise komplettes Menu*

63

Fleischdeklaration  
*Lammfleisch: Wales*

