

# SPEISEKARTE

## FEBRUAR 2019

### VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	12
Burrata <i>mit Feigen, Rucola, Hirschtrockenfleisch und Nussvinaigrette</i>	24
Terrine von der Entenleber <i>mit schwarzem Trüffel, Petersilienwurzel, Portwein und Brioche</i>	36
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Variation vom Saibling	29

### SUPPEN

Curryzitronengrassuppe <i>mit Tataki vom Thunfisch</i>	22
Petersilienwurzelcrèmesuppe <i>mit Riederli</i>	15

### PASTA / RISOTTO

Schalotten Ravioli <i>mit sautierten Kalbsmilken</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Zitronenrisotto <i>mit Portulak</i>	29

### HAUPTGÄNGE

Sautiertes Heilbuttfilet <i>mit Federkohl, Artischocken und Rotweinsauce</i>	52
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	42
Boeuf Bourguignon <i>mit Semmelknödel</i>	42
Poeliertes Lamm-Entrecôte <i>mit Süsskartoffeln, Kohlraben und Portulak</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

Ananas Crumble <i>mit Kokosnusseis</i>	14
Schokoladen Panna-cotta <i>mit Zitrusfrüchten und Buttermilcheis</i>	16
Marroni-Dessert <i>mit Birnen</i>	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	25

Deklaration  
Rindfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten  
Lammfleisch : Neuseeland  
Zander: Schweiz  
Heilbutt: Atlantik  
Saibling: Schweiz  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

# SPEISEKARTE FEBRUAR 2019

## MARCOS MENU

Variation vom Saibling

Ricotta-Ravioli

*mit Schwarzem Trüffel aus der Region*

Sautiertes Heilbuttfilet

*mit Federkohl, Artischocken und Rotweinsauce*

—

Poeliertes Lamm-Entrecôte

*mit Süsskartoffeln, Kohlraben und Portulak*

—

Marroni-Dessert

*mit Birnen*

*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

*Lamm : Neuseeland*

*Heilbutt: Atlantik*

*Saibling: Schweiz*

