

SPEISEKARTE

MÄRZ 2018

VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	10
Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	15
Nüsselersalat <i>mit geräuchertem Felchenfilet, Meerrettich, Croûtons und Ei</i>	22
Freiburger Wildterrine <i>mit Bierrettich, mariniertem Kürbis und Nüsselersalat</i>	22
Tatar vom Rind <i>mit geschmortem Selleriesalat, zweierlei Brunnenkresse und geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Variation <i>Schwarzwurzel und Meer</i>	29

SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe <i>mit Riederli</i>	16
Ingwer-Lauchsuppe <i>mit Crostini vom geräuchertem Lachs</i>	16

PASTA / RISOTTO

Schmorbraten-Ravioli <i>mit Parmesan-Schaum</i>	25 / 35
Orecchiette <i>nach Bologneser Art</i>	18 / 24
Schwarzwurzel-Risotto	29

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Lammfleisch: Wales
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 Zanderfilet <i>mit Champagner-Kraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Geschmorte Spareribs vom Kalb <i>mit Süsskartoffel, Kohlrabi und Portulak</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

MÄRZ 2018

MARCOS MENU

Variation

Schwarzwurzel und Meer

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

