

SPEISEKARTE

MÄRZ 2020

VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	13
Nüsselersalat <i>mit Parmaschinken, Parmesan und Dattelvinaigrette</i>	27
Geräuchertes Saiblingsfilet <i>mit Randen und Fenchel</i>	27
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Sautierte Wachtelbrust <i>mit Blumenkohl und Lardo di Colonnata</i>	29

SUPPEN

Curry-Zitronengrassuppe <i>mit Krabbentatar und grillierter Jakobsmuschel</i>	29
Linsensuppe <i>mit Berner Zungenwurst</i>	15

PASTA

Federkohl-Ravioli <i>mit sautierten Kalbsmilken</i>	27 / 37
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Lamm: Neuseeland
Wachtel: Frankreich
Kabeljau: Atlantik
Zander: Schweiz
Jakobsmuscheln: Pazifik
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Kabeljaufilet <i>mit weissen Bohnen und wildem Brokkoli</i>	47
Sautiertes Zanderfilet <i>mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Geschmortes Kaninchenragoût <i>mit Parmesanpolenta, Karotten und Portulak</i>	39
Poeliertes Lammnierstück <i>mit Semmelknödel, Wirsing und Artichocken</i>	49

KLASSIKER

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

Haselnuss-Sablé <i>mit Schokoladenmousse und Passionfruchtsorbet</i>	16
Bratapfel <i>mit Vanillesauce und Apfelsorbet</i>	15
Kürbis-Crème-Brûlée <i>mit Kumquats und Blutorangensorbet</i>	15
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	6
Käse	25

SPEISEKARTE

MÄRZ 2020

MARCOS MENU

Sautierte Wachtelbrust
mit Blumenkohl und Lardo di Colonnata

Federkohl-Ravioli
mit sautierten Kalbsmilken

Gebratenes Kabeljaufilet
mit weissen Bohnen und wildem Brokkoli

—
Poeliertes Lammnierstück
mit Semmelknödel, Wirsing und Artichocken

—
Bratapfel
mit Vanillesauce und Apfelsorbet

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
Kabeljau: Atlantik
Wachtel: Frankreich

