

# SPEISEKARTE

## AUGUST 2018

### VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Datterini-Tomaten und Kernen</i>	10/15
Tomatenvariation <i>mit Büffelmozzarella, Basilikum und Rucola</i>	24
Ceviche vom Kingfish <i>mit Limetten und Koriander</i>	25
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Thunfisch <i>mit Ratatouille, Sesam und grillierten Jakobsmuscheln</i>	29

### SUPPEN

Gaspacho <i>mit grillierten Black Tiger, Basilikum und Aioli</i>	18
Gurkenkaltschale <i>mit geräuchertem Felchenfilet</i>	16

### PASTA / RISOTTO

Zitronen-Ricotta Ravioli <i>mit Parmesan-Schaum und Pfifferlingen</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Safranrisotto <i>mit Ziegenfrischkäse und Datterini-Tomaten</i>	29

**Deklaration**  
Rindfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten  
Kalbfleisch: Schweiz  
Felchen: Schweiz  
Dorade: Frankreich  
Kingfish: Pazifik  
Black Tiger Prawns: Vietnam  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

### HAUPTGÄNGE

Sautiertes Wolfsbarschfilet <i>mit Sommer Minestrone und couscous</i>	49
Auf der Haut gebratenes Felchenfilet <i>mit Mangold und Pommes Rissolée</i>	39
Geschmorte Kalbshaxe <i>mit Parmesan-Senf-Polenta und grünen Bohnen</i>	46
Poeliertes Kalbssteak <i>mit Erbsen Karotten und Pommes Dauphine</i>	54

### 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

Blaubeer Tartelette <i>mit Mascarponeeis</i>	18
Marinierte Erbeeren <i>mit Basilikumeis und Süssgrass-Crumble</i>	15
Safran-Panna Cotta <i>mit Beeren</i>	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	25

# SPEISEKARTE

## AUGUST 2018

### MARCOS MENU

**Carpaccio vom Thunfisch**  
*mit Ratatouille, Sesam und grillierten Jakobsmuscheln*

**Zitronen-Ricotta Ravioli**  
*mit Parmesan-Schaum und Pfifferlingen*

**Sautiertes Wolfsbarschfilet**  
*mit Sommer Minestrone und couscous*

—

**Poeliertes Kalbssteak**  
*mit Erbsen, Karotten und Pommes Dauphine*

—

**Safran-Panna Cotta**  
*mit Beeren*

*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**  
*Rindsfleisch: Schweiz*  
*Dorade: Frankreich*  
*Kalbfleisch: Schweiz*

