

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

