

SPEISEKARTE

OKTOBER 2019

VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	13
Burrata <i>mit Feigen, Nussvinaigrette, Rucola und Hirschtrockenfleisch</i>	27
Mais-Tacos <i>mit Tataki vom Thunfisch, Auberginen Caponata und Sesam</i>	29
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Hirsch <i>mit Randen, Kräutersalat und Belperknolle</i>	27

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe <i>mit grillierten Jakobsmuscheln</i>	17
Linsensuppe <i>mit Berner Zungenwurst</i>	15

PASTA / RISOTTO

Kürbis-Ravioli <i>mit sautierten Pfifferlingen</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Risotto <i>mit Blumenkohl und Rucola</i>	29

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Wild : Schweiz / Österreich
Wolfsbarsch: Atlantik
Zander: Schweiz
Thunfisch: Pazifik
Jakobsmuscheln: Pazifik
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet <i>mit Petersilienwurzel, Stangensellerie und Muschelsauce</i>	54
Sautiertes Zanderfilet <i>mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Rehpfeffer <i>mit Herbstbeilagen und Spätzlis</i>	42
Poeliertes Rehentrecôte <i>mit Herbstbeilagen, Moutarde de Bénichon Sauce und Spätzli</i>	54

KLASSIKER

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

Geeistes Tiramisu <i>mit gratinierten Brombeeren</i>	16
Karamellierte Zitronen-Tarte <i>mit Mascarpone-Vanille Eis</i>	18
Zwetschgen Variation	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	6
Käse	25

SPEISEKARTE OKTOBER 2019

MARCOS MENU

Carpaccio vom Hirsch
mit Randen, Kräutersalat und Belperknolle

Kürbis-Ravioli
mit sautierten Pfifferlingen

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Petersilienwurzel, Stangensellerie und Muschelsauce

—
Poeliertes Rehentrecôte
mit Herbstbeilagen, Moutarde de Bénichon Sauce und Spätzli

—
Zwetschgen Variation

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
Wild : Schweiz / Österreich
Wolfsbarsch: Atlantik

