

# SPEISEKARTE SEPTEMBER 2018

## VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Datterini-Tomaten und Kernen</i>	10/15
Burrata <i>mit Feigen, Rucola und Nussvinaigrette</i>	24
Terrine von der Kalbsleber <i>mit Randen und Schalotten-Chutney</i>	21
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Thunfisch <i>mit Ratatouille, Sesam und grillierten Jakobsmuscheln</i>	29

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe <i>mit Kernen und Ihrem Öl</i>	12
Gurkenkaltschale <i>mit geräuchertem Felchenfilet</i>	16

## PASTA

Schmorbraten Ravioli <i>mit Parmesan-Schaum und Pfifferlingen</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Kartoffelgnocchi <i>mit mariniertem Babyspinat und Tomate</i>	29

**Deklaration**  
Rindfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten  
Pata Negra: Spanien  
Zander: Schweiz  
Wolfsbarsch: Atlantik  
Black Tiger Prawns: Vietnam  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

## HAUPTGÄNGE

Sautiertes Wolfsbarschfilet <i>mit Minestrone und Couscous</i>	49
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	42
Geschmorte Kalbshaxe <i>mit Parmesan-Senf-Polenta und grünen Bohnen</i>	46
Poeliertes Pata Negra Filet Mignon <i>mit Gerste und Karotte</i>	46

## 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

Mascarpone Tartelette <i>mit Brombeer</i>	18
Vanille Knödel <i>mit Portweinzwetchgen und Haselnuss Eis</i>	16
Safran-Panna Cotta <i>mit Beeren</i>	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	25

# SPEISEKARTE SEPTEMBER 2018

## MARCOS MENU

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

**Schmorbraten Ravioli**  
*mit Parmesan-Schaum und Pfifferlingen*

**Sautiertes Wolfsbarschfilet**  
*mit Sommer Minestrone und Couscous*

—

**Poeliertes Pata Negra Filet Mignon**  
*mit Gerste und Karotte*

—

**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**  
*Thun: Pazifik*  
*Pata Negra: Spanien*  
*Wolfsbarsch: Atlantik*

