

# SPEISEKARTE

## JUNI 2018

### VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Datterini-Tomaten und Kernen</i>	10/15
Felchen-Knusperli <i>mit Gurke, Avocado-Wasabi und Kräutersalat</i>	27
Ceviche vom Kingfish <i>mit Limetten und Koriander</i>	25
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Siedfleisch <i>mit Meerrettich Panna Cotta</i>	26

### SUPPEN

Tom Kha Gai Suppe <i>mit grillierten Black Tiger Prawns</i>	18
Kresse Creme Suppe <i>mit Smörebröt vom geräucherten Felchenfilet</i>	16

### PASTA / RISOTTO

Bärlauch-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 Doradenfilet <i>mit zweierlei vom Blumenkohl und Bouillabaisse</i>	44
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

Himbeer Tartelette <i>mit seinem Eis</i>	18
Vanille Knödel <i>mit Portweinkirschen und Joghurt Eis</i>	16
Variation von der Aprikose <i>mit Schokoladen-Olivenöl Mousse</i>	18
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	25

# SPEISEKARTE

## JUNI 2018

### MARCOS MENU

**Carpaccio vom Siedfleisch**  
*mit Meerrettich Panna Cotta*

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

**Sautiertes Doradenfilet**  
*mit zweierlei vom Blumenkohl und Bouillabaisse*

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

—  
**Variation von der Aprikose**  
*mit Schokoladen-Olivenöl Mousse*

*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*

