

# SPEISEKARTE SEPTEMBER 2020

## VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	13
Burrata <i>mit Feigen, Rucola, Rehtrockenfleisch und Dattelvinaigrette</i>	27
Terrine von der Entenleber <i>mit Kürbis-Chutney, Apfel und Portwein</i>	34
Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Brot</i>	26 / 37
Carpaccio vom Hirsch <i>mit Randen, Kräutersalat und Belperknolle</i>	29

## SUPPE

Kürbiscrèmesuppe <i>mit grillierten Jakobmuscheln</i>	17
--	----

## PASTA / RISOTTO

Kürbis-Ravioli <i>mit sautierten Pfifferlingen und Safranschaum</i>	27 / 37
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Risotto <i>mit Ziegenfrischkäse, Kresse und Datteltomaten</i>	29

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

## HAUPTGÄNGE

Sautiertes Wolfsbarschfilet <i>mit weissem Bohnenpurée, sautiertem Brokkoli und Bouchot Muscheln</i>	52
Auf der Haut gebratenes 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 Spätzlis</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

Birnen Crumble <i>mit Preiselbeer Eis</i>	15
Marroni Parfait <i>mit Brombeeren und Eis</i>	16
Quark-Knödel <i>mit Portwein-Zwetschgen und Vanille Eis</i>	16
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	6
Käse	25

# SPEISEKARTE SEPTEMBER 2020

## MARCOS MENU

**Carpaccio vom Hirsch**  
*mit Randen, Krautersalat und Belperknolle*

**Kürbis-Ravioli**  
*mit sautierten Pfifferlingen und Safranschaum*

**Sautiertes Wolfsbarschfilet**  
*mit Bohnenpurée, sautiertem Brokkoli und  
Bouchot Muscheln*

—  
**Poeliertes Rehentrecôte**  
*mit herbstbeilagen, Moutarde de Bénichon Sauce und Spätzlis*

—  
**Marroni Parfait**  
*mit Brombeeren und Eis*

*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*

