

SPEISEKARTE

APRIL 2018

VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	10
Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	15
Spargelsalat <i>mit-Pata-Negra-Rohschinken, Ei und Orangensauce</i>	27
Terrine von der Entenleber <i>mit Litschi und Brioche</i>	32
Tatar vom Rind <i>mit geschmortem Selleriesalat, zweierlei Brunnenkresse und geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Variation <i>vom weissen Spargel und Thunfisch</i>	29

SUPPEN

Bärlauch-Süppchen <i>mit Lardo di Colonnata</i>	16
Ingwer-Lauchsuppe <i>mit grillierten Black Tiger Prawns</i>	16

PASTA / RISOTTO

Schmorbraten-Ravioli <i>mit Parmesan-Schaum</i>	25 / 35
Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i>	18 / 24
Zitronenrisotto <i>mit grünem Spargel, Kresse und Parmesan</i>	29

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Lammfleisch: Wales
Entenleber: Frankreich
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier
Süsskartoffeln: Hof am Murtensee, Greng

HAUPTGÄNGE

Sautiertes Filet vom Kabeljau <i>mit weissen Bohnen, Brokkoli und Bouillabaisse</i>	44
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Bärlauchlinsen und mariniertem Stangensellerie</i>	42
Geschmorter Schweinsbrustspitz <i>mit Süsskartoffel und Spargelgemüse</i>	39
Poeliertes Lamm-Entrecôte <i>mit Petersilienpüee, Artischocken und Kartoffel-Gnocchi</i>	52

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

Tiramisu-Parfait <i>mit gratiniertem Rhabarber</i>	14
Eisenkraut-Crème Brûlée <i>mit Sesam-Eis</i>	15
Variation vom Rhabarber <i>mit Vanille</i>	18
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	19

SPEISEKARTE

APRIL 2018

MARCOS MENU

Variation

vom weissen Spargel und Thunfisch

Schmorbraten-Ravioli

mit Parmesan-Schaum

Sautiertes Filet vom Kabeljau

mit weissen Bohnen, Brokkoli und Bouillabaisse

—

Poeliertes Lamm-Entrecôte

mit Petersilienpüree, Artischocken und Kartoffel-Gnocchi

—

Variation vom Rhabarber

mit Vanille

oder

Käse

IHRE OPTIONEN

vier Gänge

99

fünf Gänge

109

komplettes Menu inkl. Käse und Dessert

119

—

OLIS WEINREISE

Gerne servieren wir zu
Ihrem Menu eine sorgfältig
zusammengestellte Weinreise

Weinreise vier-Gang-Menu

51

Weinreise fünf-Gang-Menu

57

Weinreise komplettes Menu

63

Fleischdeklaration
Lammfleisch: Wales

