

SPEISEKARTE

JANUAR 2019

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i> | 12 |
| Burrata <i>mit Feigen, Rucola, Hirschtrockenfleisch und Nussvinaigrette</i> | 24 |
| Terrine von der Entenleber <i>mit schwarzem Trüffel, Petersilienwurzel, Portwein und Brioche</i> | 36 |
| Tatar vom Rind <i>mit geröstetem Baslerbrot</i> | 26 / 37 |
| Variation vom Saibling | 29 |

SUPPEN

| | |
|---|----|
| Curryzitronengrassesuppe <i>mit Tataki vom Thunfisch</i> | 22 |
| Petersilienwurzelcrèmesuppe <i>mit Riederli</i> | 15 |

PASTA / RISOTTO

| | |
|--|---------|
| Ricotta-Ravioli <i>mit schwarzem Trüffel aus der Region</i> | 25 / 35 |
| Spaghetti <i>nach Carbonara-Art</i> | 18 / 24 |
| Trüffelrisotto | 29 |

Deklaration
Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten
Lammfleisch : Neuseeland
Zander: Schweiz
Heilbutt: Atlantik
Saibling: Schweiz
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|----|
| Sautiertes Heilbuttfilet <i>mit Federkohl, Artichocken und Rotweinsauce</i> | 52 |
| Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i> | 42 |
| Boeuf Bourguignon <i>mit Semmelknödel</i> | 42 |
| Poeliertes Lamm-Entrecôte <i>mit Süsskartoffeln, Kohlraben und Portulak</i> | 47 |

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

| | |
|--|----|
| Kürbiscrèmebrûlée <i>mit Kumquats und Sesameis</i> | 14 |
| Gratinierter Apfel <i>mit Honignougat-Parfait und Preiselbeeren</i> | 16 |
| Marroni-Dessert <i>mit Birnen</i> | 16 |
| Café-Glacé nach Art der Käserei | 13 |
| Sorbet / Glace pro Kugel | 5 |
| Käse | 25 |

SPEISEKARTE JANUAR 2019

MARCOS MENU

Variation vom Saibling

Ricotta-Ravioli

mit Schwarzem Trüffel aus der Region

Sautiertes Heilbuttfilet

mit Federkohl, Artichocken und Rotweinsauce

Poeliertes Lamm-Entrecôte

mit Süsskartoffeln, Kohlraben und Portulak

Marroni-Dessert

mit Birnen

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

Lamm : Neuseeland

Heilbutt: Atlantik

Saibling: Schweiz

