

# SPEISEKARTE

## FEBRUAR 2018

### VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	10
Saisonblattsalat <i>mit Karotten und Kernen</i>	15
Nüsselersalat <i>mit Rieder-Prosciutto, Dattel-Vinaigrette und Parmesan</i>	22
Freiburger Wildterrine <i>mit Bierrettich, mariniertes Kürbis und Nüsselersalat</i>	22
Tatar vom Rind <i>mit geschmortem Selleriesalat, zweierlei Brunnenkresse und geröstetem Baslerbrot</i>	26 / 37
Variation <i>Schwarzwurzel und Meer</i>	29

### SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe <i>mit Riederli</i>	16
Ingwer-Lauchsuppe <i>mit Crostini vom geräuchertem Lachs</i>	16

### PASTA / RISOTTO

Frischkäse-Ravioli <i>mit schwarzem Trüffel</i>	27 / 37
Orecchiette <i>nach Bologneser Art</i>	18 / 24
Trüffel-Risotto	32

Deklaration  
Rindfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Samuel Buri, Murten  
Geflügelfleisch: Epagny, Schweiz  
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier  
Süsskartoffeln: Hof am Murtensee, Greng

### HAUPTGÄNGE

Sautiertes Saiblingsfilet <i>mit Balsamico-Linsen und Spitzkohl</i>	42
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Champagner-Kraut und Petersilienkartoffeln</i>	44
Geschmorte Kalbsbraten <i>mit Selleriepüree, Rotkraut und Croûtons</i>	39
Poelierte Poulardenbrust «Pattes Noires» aus Greyerz <i>mit Süsskartoffel und Kohlrabi</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

Geschmorte Ananas <i>mit Kokosnuss und Brioche</i>	16
Zitronen-Rosmarin-Crème Brûlée <i>mit Honig-Eis</i>	15
Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>mit Zitrusfrüchten und Mascarpone-Orangenblüten-Eis</i>	18
Café-Glacé nach Art der Käserei	13
Sorbet / Glace pro Kugel	5
Käse	19

# SPEISEKARTE FEBRUAR 2018

## MARCOS MENU

### Variation

*Schwarzwurzel und Meer*

### Frischkäse-Ravioli

*mit schwarzem Trüffel*

### Sautiertes Saiblingsfilet

*mit Balsamico-Linsen und Spitzkohl*

—

### Poelierte Poulardenbrust «Pattes Noires» aus Greyerz

*mit Süsskartoffel und Kohlrabi*

—

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

*mit Zitrusfrüchten und Mascarpone-Orangenblüten-Eis*

*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

*Geflügelfleisch: Epagny, Schweiz*

