

CARTE DES METS

MAI 2019

ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	13
Salade d'asperges <i>avec jambon cru, oeuf et sauce à l'orange</i>	27
Foie gras sauté <i>avec rhubarbe gratinée</i>	36
Tartare de bœuf <i>avec pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Tataki de Thon <i>avec asperges, artichauts et limettes</i>	29

SOUPES

Soupe à l'ail des ours <i>avec son rouleau de printemps</i>	16
Soupe de carotte-gingembre <i>avec tartare de lapin et sésame</i>	16

PÂTES / RISOTTO

Raviolis à l'ail des ours <i>avec champignons printaniers</i>	25 / 35
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24
Risotto au citron <i>avec asperges</i>	29

Provenances
Viande de bœuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Morat
Poularde: Suisse
Agneau: Suisse
Loup de mer : Atlantique
Omble chevalier: Suisse
Thon: Pacifique
Pommes de terre: Sommerhof, Muntelier

PLATS

Filet de loup de mer sauté <i>avec chutney d'asperges blanches, sauce au paprika et cresson</i>	52
Filet d'omble chevalier poêlé <i>avec fregola sarda et chou-fleur</i>	42
Curry d'agneau <i>avec riz basmati et légumes</i>	42
Suprême de poularde de la Gruyère poêlé <i>avec petits pois, carottes et pommes dauphine</i>	47

LES CLASSIQUES

Cordon Bleu de «SwissPrimPorc» <i>farcis avec fromage «Mont-Vully» et servi avec salade de pommes de terre tiède</i>	39
Le Burger de Marco	29
Saucisse au chili <i>avec rösti, sauce à l'oignon et légumes</i>	27
Filet de bœuf 160 / 220 g <i>avec frites maison et légumes</i>	54 / 64
Flat Iron Steak 200 g <i>avec frites maison et légumes</i>	47

DESSERTS

Crème brûlée au nougat <i>avec glace au petit lait</i>	14
Feuilleté à la rhubarbe <i>avec Pistache</i>	16
Mousse à la noix de coco <i>avec mangue, fruit de la passion et chocolat frit</i>	16
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	6
Fromage	25

CARTE DES METS MAI 2019

LE MENU DE MARCO

Tataki de thon
avec asperges, artichauts et limettes

Raviolis à l'ail des ours
avec champignons printaniers

Filet de loup de mer sauté
avec chutney d'asperges blanches, sauce au paprika et cresson

—

Suprême de poularde de la Gruyère poêlé
avec petits pois, carottes et pommes dauphine

—

Feuilleté à la rhubarbe
avec pistache

ou

Fromage

VOS OPTIONS

Menu à quatre plats 109
Menu à cinq plats 119
Menu complet avec fromage et dessert 129

—

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons notre «voyage du vin», soigneusement harmonisé avec chaque plat

“Voyage du vin” avec le menu quatre plat 55
“Voyage du vin” avec le menu cinq plats 65
“Voyage du vin” avec le menu complet 75

Provenances
Poularde: Suisse
Loup de mer: Atlantique
Thon: Pacifique

