

CARTE DES METS OCTOBRE 2020

ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	13
Burrata <i>avec figues, viande séchée de chevreuil et vinaigrette aux dattes</i>	27
Terrine de foie gras <i>avec chutney de courge, pommes et porto</i>	34
Tartare de bœuf <i>avec pain grillé</i>	26 / 37
Carpaccio de cerf <i>avec bettraves, salade d'herbes et boule de belp</i>	29

SOUPE

Soupe de courge <i>avec noix saint-jacques grillées</i>	17
--	----

PÂTES / RISOTTO

Raviolis à la courge <i>avec chanterelles sautées et sauce au safran</i>	27 / 37
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24
Risotto <i>avec truffe noire de la région</i>	29

Provenances

Viande de boeuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Murten
Chasse: Suisse / Autriche
Loup de mer : Atlantique
Sandre: Suisse, lac de Morat
Saint-jacques: Pacifique
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

PLATS

Filet de loup de mer sauté <i>avec purée de haricot blanc, brocolis sautées et moules Bouchot</i>	52
Filet de sandre poêlé sur la peau <i>avec choucroute et pommes de terre au persil</i>	44
Civet de chevreuil <i>avec garniture automnale et spätzlis</i>	42
Entrecôte de chevreuil poêlée <i>avec garniture automnale, sauce à la moutarde de bénichon et spätzlis</i>	54

LES CLASSIQUES

Cordon Bleu à la façon Käserei <i>farci avec fromage «Mont-Vully» et servi avec salade de pommes de terre tiède</i>	39
Le Burger de Marco	29
Saucisse de gibier <i>avec röstis, 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

Crumble aux poires <i>avec sorbet aux airelles</i>	15
Parfait glacé aux marrons <i>avec mûres et sorbet</i>	16
Qnödel au séré <i>avec pruneaux au porto et glace vanille</i>	16
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	6
Fromage	25

CARTE DES METS OCTOBRE 2020

LE MENU DE MARCO

Carpaccio de cerf

avec bettraves, salade d'herbes et boule de belp

Raviolis à la courge

avec chanterelles sautées et sauce au safran

Filet de loup de mer sauté

*avec purée de haricot blanc, brocolis sautées et moules
Bouchot*

—

Entrecôte de chevreuil poêlée

*avec garniture automnale, sauce à la moutarde de bénichon
et spätzlis*

Parfait glacé aux marrons

avec mûres et sorbet

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

Chasse: Suisse / Autriche

Loup de mer : Atlantique

