

CARTE DES METS

AVRIL 2019

ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	12
Salade de doucette <i>avec dattes, burrata et jambon cru</i>	26
Terrine de foie gras <i>avec racine de persil, porto et brioche</i>	36
Tartare de bœuf <i>avec pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Variation autour de la mer <i>avec salsifis et chorizo</i>	29

SOUPES

Soupe curry-citronnelle <i>avec tataki de thon</i>	22
Soupe de carotte-gingembre <i>avec tartare de lapin et sésame</i>	16

PÂTES / RISOTTO

Raviolis aux échalottes <i>avec ris de veau sautés</i>	25 / 35
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24
Risotto au citron <i>avec Portulak</i>	29

PLATS

Filet de Skrei sauté <i>avec choux frisés, artichauts et sauce au vin rouge</i>	46
Filet d'omble chevalier poêlé <i>avec fregola sarda et chou-fleur</i>	42
Joues de porc braisées <i>avec purée de céleri et chou vert</i>	42
Poitrine de canard poêlée <i>avec chou rouge et knödel</i>	49

LES CLASSIQUES

Cordon Bleu de «SwissPrimPorc» <i>farcé 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

Crumble à l'ananas <i>avec glace à la noix de coco</i>	14
Panna cotta au chocolat <i>avec agrumes et glace au petit lait</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	5
Fromage	25

Provenances
Viande de bœuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Morat
Canard: France
Skrei: Atlantique
Omble chevalier: Suisse
Pommes de terre: Sommerhof, Muntelier

CARTE DES METS AVRIL 2019

LE MENU DE MARCO

Variation autour de la mer
avec salsifis et chorizo

Raviolis aux échalottes
avec ris de veau sautés

Filet de Skrei sauté
avec choux frisés, artichauts et sauce au vin rouge

Poitrine de canard poêlée
avec chou rouge et knödel

Mousse à la noix de coco
avec mangue, fruit de la passion et chocolat frit

ou

Fromage

VOS OPTIONS

<i>Menu à quatre plats</i>	109
<i>Menu à cinq plats</i>	119
<i>Menu complet avec fromage et dessert</i>	129

—

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

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

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

Provenances
Canard: France
Skrei: Atlantique

