

# CARTE DES METS

## FÉVRIER 2019

### ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	12
Burrata <i>avec figues, rucola, jambon cru de cerf et vinaigrette aux noix</i>	24
Terrine de foie gras <i>avec truffes noires, racine de persil, porto et brioche</i>	36
Tartare de bœuf <i>avec pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Variation autour de l'omble chevalier	29

### SOUPES

Soupe curry-citronnelle <i>avec tataki de thon</i>	22
Soupe de racine de persil <i>avec Riedeli</i>	15

### 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

#### Provenances

Viande de bœuf: Suisse  
Viande de porc: Samuel Buri, Morat  
Viande d'agneau: Nouvelle-Zélande  
Sandre: Suisse  
Flétan: Atlantique  
Omble chevalier: Suisse  
Pommes de terre: Sommerhof, Muntelier

### PLATS

Filet de flétan <i>avec choux frisés, artichauts et sauce au vin rouge</i>	52
Filet de sandre poêlé côté peau <i>avec choucroute et pommes de terre nature au persil</i>	42
Boeuf Bourguignon <i>avec knödel</i>	42
Entrecôte d'agneau <i>avec purée de pomme de terre douce, navets et portulak</i>	47

### LES CLASSIQUES

Cordon Bleu de «SwissPrimPorc» <i>farci 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
Dessert aux marrons <i>avec poires</i>	16
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	5
Fromage	25

## CARTE DES METS FÉVRIER 2019

### LE MENU DE MARCO

Variation autour de l'omble chevalier

Raviolis à la ricotta  
*avec Truffe noire de la région*

Filet de flétan  
*avec choux frisés, artichauts et sauce au vin rouge*

—  
Entrecôte d'agneau  
*avec purée de pomme de terre douce, navets et portulak*

—  
Dessert aux marrons  
*avec poires*

*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  
*Agneau : Nouvelle-Zélande*  
*Loup de mer: Atlantique*  
*Omble chevalier: Suisse*

