

CARTE DES METS MARS 2018

ENTRÉES

Petite salade verte	10
Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	15
Salade de doucette <i>avec filet de féra fumé, raifort, croûtons et œuf</i>	22
Terrine fribourgeoise de gibier <i>avec radis blanc, potiron mariné et mâche</i>	22
Tartare de bœuf <i>avec céleri braisé, duo de cresson et pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Variation <i>salsifis et mer</i>	29

SOUPES

Velouté de persil tubéreux <i>avec saucisse de Ried</i>	16
Velouté de poireaux au gingembre <i>avec crostini au saumon fumé</i>	16

PÂTES / RISOTTO

Raviolis à la daube <i>avec écume de parmesan</i>	25 / 35
Orecchiette <i>façon bolognaise</i>	18 / 24
Risotto aux salsifis	29

Provenance
Viande de bœuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Morat
Viande d'agneau: Pays de Galles
Pommes de terre: Sommerhof, Montilier
Patates douces: Hof am Murtensee, Greng

PLATS

Filet de Skrei à la poêle <i>avec haricots blancs, brocoli et bouillabaisse</i>	44
Filet de sandre poêlé côté peau <i>avec choucroute au champagne et pommes de terre persillées</i>	44
Travers de veau braisés <i>avec patates douces, chou rave et pourpier</i>	39
Entrecôte d'agneau <i>avec gnocchis de pomme de terre, artichauts et purée au persil</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 à rôtir au piment <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

Parfait glacé façon Tiramisu <i>avec poires gratinées et airelles rouges</i>	16
Crème brûlée au romarin et au citron <i>avec glace au miel</i>	15
Gâteau tiède au chocolat <i>avec agrumes et glace à la fleur d'oranger et au mascarpone</i>	18
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	5
Fromage	19

CARTE DES METS MARS 2018

LE MENU DE MARCO

Variation

salsifis et mer

Raviolis à la daube

avec écume de parmesan

Filet de Skrei à la poêle

avec haricots blancs, brocoli et bouillabaisse

—

Entrecôte d'agneau

*avec gnocchis de pomme de terre, artichauts
et purée au persil*

—

Gâteau tiède au chocolat

avec agrumes et glace à la fleur d'oranger et au mascarpone

ou

Fromage

VOS OPTIONS

Menu à quatre plats

99

Menu à cinq plats

109

Menu complet avec fromage et dessert

119

—

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 à quatre plats

51

«Voyage du vin» avec le menu à cinq plats

57

«Voyage du vin» avec le menu complet

63

Provenance de la viande

Viande d'agneau: Pays de Galles

