

CARTE DES METS

MARS 2020

ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	13
Salade de doucette <i>avec jambon de Parme, parmesan et vinaigrette aux dattes</i>	27
Omble chevalier fumé <i>avec bettraves et fenouil</i>	27
Tartare de bœuf <i>avec pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Poitrine de caille sautée <i>avec chou-fleur et Lardo di Colonnata</i>	29

SOUPES

Soupe curry-citronnelle <i>avec tartare de crabe et noix de saint-jacques grillées</i>	29
Soupe de lentille <i>avec saucisse de langue</i>	15

PÂTES

Raviolis aux choux kale <i>avec ris de veau sautés</i>	27 / 37
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24

Provenances
Viande de boeuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Murten
Agneau: Nouvelle-Zélande
Caille: France
Cabillaud : Atlantique
Sandre: Suisse
St-Jacques: Atlantique
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

PLATS

Filet de cabillaud poêlé <i>avec haricots blanc et brocolis d'automne</i>	47
Filet de sandre sauté <i>avec choucroute et pomme de terre au persil</i>	44
Ragoût de lapin braisé <i>avec polenta au parmesan, carottes et portulak</i>	39
Entrecôte d'agneau poêlé <i>avec knödel, choux frisés et artichauts</i>	49

LES CLASSIQUES

Cordon Bleu à la façon Käserei <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 <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

Sablé aux noisettes <i>avec mousse au chocolat et sorbet au fruit de la passion</i>	16
Pomme rôtie <i>avec sauce à la vanille et sorbet à la pomme</i>	15
Crème brûlée à la courge <i>avec kumquats et sorbet orange sanguine</i>	15
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	6
Fromage	25

CARTE DES METS MARS 2020

LE MENU DE MARCO

Poitrine de caille sautée
avec chou-fleur et Lardo di Colonnata

Raviolis aux choux kale
avec ris de veau sautés

Filet de cabillaud poêlé
avec haricots blanc et brocolis d'automne

—
Entrecôte d'agneau poêlé
avec knödel, choux frisés et artichauts

Pomme rôtie
avec sauce à la vanille et sorbet à la pomme

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
Agneau: Nouvelle-Zélande
Caille: France
Cabillaud: Atlantique

