

CARTE DES METS

OCTOBRE 2019

ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	13
Burrata <i>avec figues, vinaigrette aux noix, rucola et viande séchées de cerf</i>	27
Tacos de maïs <i>avec tataki de thon, caponata d'aubergines et sésame</i>	29
Tartare de bœuf <i>avec pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Carpaccio de cerf <i>avec bettraves, sakura et boule de belp</i>	27

SOUPES

Soupe de courge <i>avec noix de saint-jacques grillées</i>	17
Soupe de lentille <i>avec saucisse de langue</i>	15

PÂTES / RISOTTO

Raviolis à la courge <i>avec chanterelles sautées</i>	25 / 35
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24
Risotto <i>avec chou-fleur et rucola</i>	29

Provenances

Viande de boeuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Murten
Chasse: Suisse / Autriche
Loup de mer: Atlantique
Sandre: Suisse
St-Jacques: Atlantique
Thunfisch: Pacifique
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

PLATS

Filet de loup de mer poêlé <i>avec purée de racine de persil, céleri branche et sauce aux moules</i>	54
Filet de sandre sauté <i>avec choucroute et pomme de terre au persil</i>	44
Civet de chevreuil <i>avec garniture automnal et spätzli</i>	42
Entrecôte de chevreuil poêlé <i>avec garniture automnal, sauce à la moutarde de bémichon et spätzli</i>	54

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 de gibier <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

Tiramisu glacé <i>avec mûres gratinées</i>	16
Tartelette caramélisée au citron <i>avec glace mascarpone</i>	18
Variation autour du pruneau	16
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	6
Fromage	25

CARTE DES METS OCTOBRE 2019

LE MENU DE MARCO

Carpaccio de cerf
avec bettraves, sakura et boule de belp

Raviolis à la courge
avec chanterelles sautées

Filet de loup de mer poêlé
*avec purée de racine de persil, céleri branche
et sauce aux moules*

—
Entrecôte de chevreuil poêlé
*avec garniture automnal, sauce à la moutarde de bénichon
et spätzli*

—
Variation autour du pruneau

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

