

# CARTE DES METS

## FÉVRIER 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 truffes noires, 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>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

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 FÉVRIER 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*

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  
*Canard: France*  
*Skrei: Atlantique*

