

CARTE DES METS DÉCEMBRE 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
Terrine fribourgeoise <i>avec céleri, pruneaux et brioche</i>	22
Tartare de bœuf <i>avec pain grillé</i>	26 / 37
Carpaccio de cerf <i>avec bettraves, salade d'herbes et boule de belp</i>	29

SOUPE

Soupe curry-citronnelle <i>avec tartare de crabe et noix st-jacques grillées</i>	29
Soupe de racine de persil <i>avec saucisse de Ried</i>	16

PÂTES / RISOTTO

Raviolis à la courge <i>avec chanterelles sautées et sauce au safran</i>	27 / 37
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24
Risotto <i>avec citrons confits et portulak</i>	29

Provenances
Viande de boeuf: Suisse
Viande de porc: Samuel Buri, Murten
Agneau: Suisse
Cabillaud : Atlantique
Sandre: Suisse, lac de Morat
Cerf: Autriche
Kartoffeln für Frites «maison»: Sommerhof, Muntelier

PLATS

Filet de cabillaud sauté <i>avec purée de haricot blanc et brocolis d'automne</i>	47
Filet de sandre poêlé sur la peau <i>avec choucroute et pommes de terre au persil</i>	44
Joues de veau braisées <i>avec purée de céleri et chou rouge</i>	55
Entrecôte d'agneau poêlé <i>avec purée de pomme de terre douce, navets et portulak</i>	47

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 de porc <i>avec röstis, 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

Crème brûlée au nougat <i>avec kumquat et sorbet orange sanguine</i>	15
Pomme rôtie <i>avec sauce à la vanille et sorbet pomme</i>	16
Qnödel au séré <i>avec pruneaux au porto et glace vanille</i>	16
Parfait glacé au marron <i>avec baies des bois</i>	9
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	6
Fromage	25

CARTE DES METS DÉCEMBRE 2020

LE MENU DE MARCO

Carpaccio de cerf

avec bettraves, salade d'herbes et boule de belp

Raviolis à la courge

avec chanterelles sautées et sauce au safran

Filet de cabillaud sauté

avec purée de haricot blanc, brocolis d'automne

—

Entrecôte d'agneau poêlé

avec purée de pomme de terre douce, navets et portulak

Pomme rôtie

avec sauce à la vanille et sorbet pomme

ou

Fromage

Provenances

Chasse: Autriche

Cabillaud : Atlantique

Agneau: Suisse

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

NOUVEAU

DIMANCHE ET
LUNDI OUVERT
SUR DEMANDE