

## CARTE DES METS DÉCEMBRE 2018

### ENTRÉES

Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	12
Burrata <i>avec figues, rucola, jambon cru de cerf et vinaigrette aux noix</i>	24
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 l'omble chevalier	29

### SOUPES

Soupe de courge <i>avec coquille st-jacques, graines de courges et son huile</i>	16
Soupe de racine de persil <i>avec Riedeli</i>	15

### PÂTES / RISOTTO

Raviolis à la ricotta <i>avec Truffe noire de la région</i>	25 / 35
Spaghetti <i>à la Carbonara</i>	18 / 24
Risotto à la truffe	29

### PLATS

Filet de flétan <i>avec choux frisés, artichauts et sauce au vin rouge</i>	52
Filet de sandre poêlé côté peau <i>avec choucroute et pommes de terre nature au persil</i>	42
Boeuf Bourguignon <i>avec knödel</i>	42
Entrecôte d'agneau <i>avec purée de pomme de terre douce, navets et portulak</i>	47

### 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

Crème brûlée à la courge <i>avec Kumquats et glace au sésame</i>	14
Pommes gratinées <i>avec parfait glacé au miel -nougat et airelles</i>	16
Variation autour de la poire	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  
Viande d'agneau: Nouvelle-Zélande  
Sandre: Suisse  
Flétan: Atlantique  
Omble chevalier: Suisse  
Pommes de terre: Sommerhof, Muntelier

## CARTE DES METS DÉCEMBRE 2018

### LE MENU DE MARCO

Variation autour de l'omble chevalier

Raviolis à la ricotta

*avec Truffe noire de la région*

Filet de flétan

*avec choux frisés, artichauts et sauce au vin rouge*

—  
Entrecôte d'agneau

*avec purée de pomme de terre douce, navets et portulak*

—  
Variation autour de la poire

*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 à quatre plats 55

«Voyage du vin» avec le menu à cinq plats 65

«Voyage du vin» avec le menu complet 75

#### Provenances

*Agneau : Nouvelle-Z*

*Loup de mer: Atlantique*

*Omble chevalier: Suisse*

