

CARTE DES METS

JANVIER 2019

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 curry-citronnelle <i>avec tataki de thon</i>	22
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
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
Viande d'agneau: Nouvelle-Zélande
Sandre: Suisse
Flétan: Atlantique
Omble chevalier: Suisse
Pommes de terre: Sommerhof, Muntelier

CARTE DES METS JANVIER 2019

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

—
Dessert aux marrons
avec poires

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-Zélande
Loup de mer: Atlantique
Omble chevalier: Suisse

