

ERIC'S MENU

AMUSE BOUCHE

TATAR & TATAKI VOM KINGFISH
KOKOS | RETTICH | MISO |
GEPUFFTER REIS

UND | ODER

RANDENRISOTTO
STRACIATELLA DI BURRATA |
VARIATION VON DER RANDE

RINDSENTRECÔTE
BRIOCHE-SCHNITTCHEN |
PETERSILIENWURZEL | HOLLANDAISE |
TRÜFFEL | BUCHENPILZ

PRE-DESSERT

KÄSEBUFFET

UND | ODER

MOUSSE VON WEISSER
SCHOKOLADE & MANDARINE
SCHOKOLADENSORBET |
NUSS-CRUNCH

IHRE OPTIONEN

3-GÄNGE 105

4-GÄNGE 119

5-GÄNGE 135

OLIS WEINREISE

ZU IHREM MENU SERVIEREN
WIR IHNEN EINE SORGFÄLTIG
SELEKTIONIERTWE WEINREISE

WEINREISE 3-GÄNGE 49

WEINREISE 4-GÄNGE 59

WEINREISE 5-GÄNGE 69



SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 12 | 19
PARMESAN | PETERSILIE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
HAUSDRESSING

NÜSSLISALAT 19
SPECK | WALDPILZE | EI | CROUTONS

KÜRBISSUPPE 16
KOKOS | CURRY | KERNE | ÖL

KARAMELISIERTER MARONI-
SCHAUMSUPPE 18
HERBSTTRÜFFEL

RINDSTATAR MIT STEINPILZEN 29 | 44
*ESPUMA | EIGELB | BELPER KNOLLE |
SAFRAN-BRIOCHE*

TATAR & TATAKI VOM KINGFISH 29
KOKOS | RETTICH | MISO | GEPUFFTER REIS

TERRINE VON DER FOIE GRAS 32
BÜSCHELIRNE | SORBET | VIN CUIT | CUCHAULE

RISOTTO & PASTA

RANDENRISOTTO 27 | 38
*STRACIATELLA DI BURRATA | VARIATION
VON DER RANDE*

TAGLIATELLE 32 | 39
TRÜFFEL-RAHMSAUCE | HERBSTTRÜFFEL

HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG 48
*VENERE-REIS | ROSENKOHL |
CHAMPAGNERSAUCE | HOLUNDER*

RASCASSE 54
*TOPINAMBUR | SAUERKRAUT |
WEISSWEIN | CHORIZO*

RINDFLEISCH-BURGER 32
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER 29
SÜSSKARTOFFEL FRITES

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39
POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE

GESCHMORTE KALBSBACKE 56
KARTOFFEL-ECRASÉ | KOHLVARIATION

RINDSENTRECÔTE 59
*BRIOCHE-SCHNITTCHEN | PETERSILIENWURZEL |
HOLLANDAISE | TRÜFFEL | BUCHENPILZ*

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNE | SESAM

KALTE CHAMPAGNER-SABAYON 17
ORANGENRAGOUT | GRANOLA

MANGO-ZITRONEN TARTE 18
KARDAMON | SORBET | MOUSSE | CARAMEL

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE
& MANDARINE 18
SCHOKOLADENSORBET | NUSS-CRUNCH

GLACES & SORBETS 6
*VANILLE | SCHOKOLADE | KARAMELL | PISTAZIE
ERDBEERE | ZITRONE | PASSIONSFRUCHT | MOCCA*

KÄSEBUFFET 25
JEWEILS ABENDS | AM MITTAG SERVIERT

OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

WEISS

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROT

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
KALB: SCHWEIZ
RINDSENTRECÔTE: USA | NEBRASKA
RIND: SCHWEIZ
KINGFISH: DÄNEMARK
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
RASCASSE: FRANKREICH
ENTENLEBER: FRANKREICH
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG