

## ERICS MENU

### AMUSE BOUCHE

---

HAUSGEBEIZTER LACHS &  
OONA KAVIAR AUS FRUTIGEN  
*BLUMENKOHL | SAFRAN | KOKOS |  
MANDARINE*

*UND | ODER*

RANDEN-RISOTTO  
*MASCARPONE | VARIATION  
VON DER RANDE | GRAPEFRUIT*

---

TRIO VOM KALB  
NIERSTÜCK | BÄCKCHEN | MILKEN  
*TOPINAMBUR | SELLERIE | BIRNE |  
WINTERTRÜFFEL*

---

### PRE-DESSERT

---

### KÄSEBUFFET

*UND | ODER*

CHAI-LATTE MOUSSE  
*HONIG-PARFAIT | PISTAZIE |  
SCHOKOLADE*

## IHRE OPTIONEN

*drei Gänge 99  
vier Gänge 114  
fünf Gänge 129*

---

## OLIS WEINREISE

Gerne servieren wir zu  
Ihrem Menu eine sorgfältig  
zusammengestellte Weinreise

*Weinreise drei-Gang-Menu 45  
Weinreise vier-Gang-Menu 55  
Weinreise fünf-Gang-Menu 65*



# SPEISEKARTE

## APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 12/19  
*PARMESAN | PETERSILIE*

KÄSEREI APÉROTELLER 24  
*GEPÖKELTES | SCHWEIZER KÄSE*

## VORSPEISEN

SAISONSALAT 14  
*HAUSDRESSING*

MINI-LATTICH 19  
*BALSAMICO-CHAMPIGNONS | FEIGEN |  
MARONI | HASELNUSS | BELPER KNOLLE  
MIT PATA NEGRA ROHSCHINKEN* +7

ORANGEN-KÜRBISSUPPE 15  
*KÜRBISKERNÖL | KERNE*

KARAMELLISIERTE  
MARONI-SCHAUMSUPPE 17  
*WINTERTRÜFFEL*

ASIATISCHES RINDSTATAR 29/44  
*GURKE | SAUERRAHM | SESAM | CUCHAULE*

HAUSGEBEIZTER LACHS &  
OONA KAVIAR AUS FRUTIGEN 32  
*BLUMENKOHL | SAFRAN | KOKOS | MANDARINE*

TERRINE VON DER FOIE GRAS 35  
*KÜRBIS | ERDNUSS | YUZU*

## RISOTTO & PASTA

RANDEN-RISOTTO 27/38  
*MASCARPONE | RANDEN-VARIATION |  
GRAPEFRUIT*

CASARECCE 32/39  
*WINTERTRÜFFEL | LAUCH | BELPER KNOLLE*

## HAUPTGÄNGE

FISCH NACH EMPFEHLUNG 48  
*BELUGA-LINSEN | PASTINAKE | ORANGE | CURRY*

STEINBUTTFILET 59  
*CAMARGUE REIS | ROSENKOHL | NUSSBUTTER |  
HOLUNDERBEERE*

RINDFLEISCHBURGER | VEGI-BURGER 32/29  
*SÜSSKARTOFFEL FRITES*

CORDON BLEU 39  
*JUNGE OFENKARTOFFELN | MARKTGEMÜSE*

KONFIERTER ENTENSCHENKEL 49  
*KARTOFFEL | KOHLVARIATION | ZIMT*

TRIO VOM KALB 61  
NIERSTÜCK | BÄCKCHEN | MILKEN  
*TOPINAMBUR | SELLERIE | BIRNE | WINTERTRÜFFEL*

## DESSERTS

EISKAFFEE 16  
*RUM | TONKABOHNE | SESAM*

MARONI & ZWETSCHGE 17  
*VANILLEGLACE | MERINGUES | MASCARPONE*

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE  
& PASSIONSFRUCHT 18  
*SCHOKOLADENSORBET | NUSS-CRUNCH*

CHAI-LATTE MOUSSE 18  
*HONIG-PARFAIT | PISTAZIE | SCHOKOLADE*

GLACE 6  
*SORBET | MILCHEIS | NACH SAISON*

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

*KALB: SCHWEIZ*

*RIND: SCHWEIZ*

*SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN*

*PATA NEGRA: SPANIEN*

*ENTE: FRANKREICH*

*FOIE GRAS: FRANKREICH*

*LACHS: SCHOTTLAND*

*OONA KAVIAR: SCHWEIZ | FRUTIGEN*

*FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE*

*STEINBUTT: SPANIEN*

*WINTERTRÜFFEL: SCHWEIZ*

*KÄSE: SCHWEIZ | FRANKREICH*

*EIER: SCHWEIZ*

*KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG*