

# SPEISEKARTE

## APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 12/19  
*PARMESAN | PETERSILIE*

KÄSEREI APÉROTELLER 24  
*GEPÖKELTES | SCHWEIZER KÄSE*

## VORSPEISEN

SAISONSALAT 14  
*HAUSDRESSING*

KRESSE-SCHAUMSUPPE 15  
*WEISSWEIN VOM VULLY*

GAZPACHO 17  
*TOMATE | GURKE | BASILIKUM | PEPERONI*

SEELÄNDER TOMATE 21  
*BURRATA | PINIENKERNE | VINAIGRETTE  
MIT CULATELLO* +7

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

TATAR & TATAKI VOM KINGFISH 29  
*FORELLENMOUSSE | RETTICH | KOKOSSAUCE*

DUO VON DER FOIE GRAS 35  
*APFEL | CUCHAULE*

## PASTA

BRASATO-RAVIOLI 32/39  
*NUSSBUTTER | SALBEI | PARMESAN*

BASILIKUM-RISOTTO 27/38  
*GETROCKNETE TOMATE | KOHLRABI | RICOTTA*

## HAUPTGÄNGE

FELCHENFILET AUS DEM MURTENSEE 48  
*PETERSILIEN-KARTOFFELMOUSSELINE | JUNGER  
BROKKOLI | CHAMPAGNERSAUCE*

HAUSGERÄUCHERTER LACHS 47  
*SÜSSKATRTOFFEL | MEDITERRANES GEMÜSE |  
CRÈME FRAÎCHE | PASSIONSFRUCHT*

RINDFLEISCHBURGER / VEGIBURGER 32/29  
*SÜSSKARTOFFEL FRITES*

CORDON BLEU 39  
*SOMMERLICHER KARTOFFELSALAT*

GESCHMORTES KALBSBÄGGLI 56  
*WEISSE TESSINER POLENTA | SPARGEL |  
FRÜHLINGSZWIEBEL | ERBSE*

DUO VOM RIND | ENTRECÔTE &  
KRÄUTERMARKE-PRALINE 61  
*SAFRAN-BRIOCHE-SCHNITTCHEN | KAROTTE |  
KRÄUTERSAITLING | PORTWEINJUS*

## DESSERTS

EISKAFFEE 16  
*RUM | TONKABOHNE | SESAM*

ZITRONENMOUSSE 18  
*ERDBEER | JOGHURTGLACE | NUSS-CRUNCH*

CHEESECAKE-MOUSSE-TÖRTCHEN 17  
*KIRSCH | FIOR DI LATTE GLACE |  
MANDEL-CRUMBLE*

BEEREN-TARTE 18  
*BLÄTTERTEIG | WALDBEEREN | VANILLE-PARFAIT |  
KARAMELL*

GLACE 6  
*SORBET | MILCHEIS | NACH SAISON*

KÄSEBUFFET 25  
*JEWEILS ABENDS | AM MITTAG SERVIERT*

## OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

### WEISS

CHASSELAS VULLY 4.90  
*CAVE DE MARNES*

PINOT GRIS VULLY 6.90  
*CAVE DE MARNES*

### ROT

PINOT NOIR VULLY 5.90  
*CAVE DE MARNES*

BRUMA ROSSA 7.20  
*CASCINA GARTINA | PIEMONT*

### DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN  
KALB: SCHWEIZ  
RIND: SCHWEIZ | RUND UM BIBEREN  
FOIE GRAS: FRANKREICH  
TRÜFFEL: FRANKREICH  
KÄSE: SCHWEIZ | FRANKREICH  
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG  
EIER: SCHWEIZ  
FELCHEN: SCHWEIZ | MURTENSEE  
HAUSGETRÄUCHERTER LACHS: SCHOTTLAND  
KINGFISH: DÄNEMARK  
CULATELLO: ITALIEN

## ERICS MENU

### AMUSE BOUCHE

---

#### TATAR & TATAKI VOM KINGFISH

FORELLENMOUSSE | RETTICH |  
KOKOSSAUCE | KRÄUTER

UND | ODER

#### BASILIKUM-RISOTTO

GETROCKNETE TOMATE | KOHLRABI |  
RICOTTA

---

#### DUO VOM RIND | ENTRECÔTE & KRÄUTERMARK-PRALINE

SAFRAN-BRIOCHE-SCHNITTCHEN |  
KAROTTE | KRÄUTERSAITLING |  
PORTWEINJUS

---

#### BEEREN-TARTE

BLÄTTERTEIG | WALDBEEREN |  
VANILLE-PARFAIT | KARAMELL

UND | ODER

### KÄSEBUFFET

## 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*

