

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 14 | 22
PARMESAN | PETERSILIE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
HAUSDRESSING

NÜSSLISALAT 21
SPECK | CHAMPIGNONS | EI | CROÛTONS

KÜRBISSUPPE 16
KOKOS | CURRY | KERNE | ÖL

HUMMER BISQUE 25
SAUTIERTER HUMMER

KALBSTATAR 29 | 44
KÄSE-ESPUMA | ESSIGGURKE | SENF |
SAFRAN-BRIOCHE

SAIBLING² 29
TATAR & GERÄUCHERT | TRÜFFEL | TOPINAMBUR

APPENZELLER ENTENLEBER PARFAIT 32
BÜSCHELIRNE AOP | VIN CUIT | CUCHAULE |
MOUTARDE DE BÉNICHON

RISOTTO & PASTA

RANDENRISOTTO 27 | 38
STRACCIATELLA DI BURRATA | VARIATION
VON DER RANDE

TAGLIATELLE 32 | 39
TRÜFFEL-RAHMSAUCE | HERBSTTRÜFFEL

HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG 48
VENERE-REIS | ROSENKOHL | FEDERKOHL |
NUSSBUTTERSAUCE

BLACK COD 49
BLAUE KARTOFFELN | SAUERKRAUT | ROTKRAUT |
HASELNUSS-SAUCE

RINDFLEISCH-BURGER 32
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER 29
SÜSSKARTOFFEL FRITES

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39
POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE

GESCHMORTER ENTENSCHENKEL 48
KARTOFFELPÜREE | WALDPILZE | WIRSING

DUETT VOM KALB 62
TRANCHEN VOM KOTELETT & GESCHMORTE BACKE |
PASTINAKE | PREISELBEERE | WEISSE POLENTA

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNE | SESAM

IM GLAS 17
ANANAS-SORBET | CRANBERRY | WEISSER
GLÜHWEIN ESPUMA | MANDEL-CRUMBLE

KÜRBIS-KALAMANSI PANNA COTTA 18
SPEKULATIUS-GLACE | KALAMANSI-KARAMELL-GEL

MANDARINEN-MOUSSE 18
LEBKUCHEN | WEISSES SCHOKOLADEN-SORBET |
CRÈME CHANTILLY

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
RIND: SCHWEIZ
ENTE: FRANKREICH
HUMMER: KANADA
KALB: SCHWEIZ
SAIBLING: SCHWEIZ
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
BLACK COD: WILDFANG NORDOSTPAZIFIK
ENTENLEBER (UNGESTOPFT): SCHWEIZ | APPENZELL
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
BROT: SCHWEIZ | MURTEN

ERICS MENU

AMUSE BOUCHE

SAIBLING²
TATAR & GERÄUCHERT |
TRÜFFEL | TOPINAMBUR

UND | ODER

KARAMELISIERTE
MARRONISCHAUMSUPPE
HERBSTTRÜFFEL

DUO VOM KALB
TRANCHEN VOM KOTELETT &
GESCHMORTE BACKE | PASTINAKE |
PREISELBEERE | WEISSE POLENTA

PRE-DESSERT

KÄSEBUFFET

UND | ODER

MANDARINEN-MOUSSE
LEBKUCHEN | WEISSES
SCHOKOLADEN-SORBET |
CRÈME CHANTILLY

IHRE OPTIONEN

3-GÄNGE 105

4-GÄNGE 119

5-GÄNGE 135

OLIS WEINREISE

ZU IHREM MENU SERVIEREN
WIR IHNEN EINE SORGFÄLTIG
SELEKTIONIERTER WEINREISE

WEINREISE 3-GÄNGE 49

WEINREISE 4-GÄNGE 59

WEINREISE 5-GÄNGE 69

