

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

KARAMELISIERTE MARRONI-SCHAUMSUPPE 21
HERBSTTRÜFFEL

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

SCHWERTFISCH 29
KÜRBIS | BLANC BATTU | HIBISKUS

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

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNE | SESAM

IM GLAS 17
SCHOKOLADE | MANGOSORBET | CHILLI

MARONIMOUSSE 18
KÜCHLEIN | FEIGE | HASELNUSS

APFEL TARTE TATIN 3.0 18
BLÄTTERTEIG | VANILLE | KARAMELL

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
KALB: SCHWEIZ
SCHWERTFISCH: WILDFANG INDISCHER OZEAN
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
BLACK COD: WILDFANG NORDOSTPAZIFIK
ENTENLEBER (UNGESTOPFT): SCHWEIZ | APPENZELL
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
BROT: SCHWEIZ | MURTEN

ERIC'S MENU

AMUSE BOUCHE

SCHWERTFISCH

KÜRBIS | BLANC BATTU | HIBISKUS

UND | ODER

KARAMELISIERTES
MARRONISCHAUMSUPPE
HERBSTTRÜFFEL

DUO VOM KALB

TRANCHEN VOM KOTELETT & GE-
SCHMORTE BACKE | PASTINAKE |
PREISELBEERE | WEISSE POLENTA

PRE-DESSERT

KÄSEBUFFET

UND | ODER

APFEL TARTE TATIN 3.0

BLÄTTERTEIG | VANILLE |
KARAMELL

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

