

## ERICS MENU

AMUSE BOUCHE

---

DUO VON DER  
REGENBOGENFORELLE  
*TERRINE & GERÄUCHERT | ZITRUS |  
APFEL | MEERRETTICH*

*UND | ODER*

ZWEIFARBIGE SPARGELSUPPE  
*CROÛTONS*

---

DUO VOM KALB  
TAGLIATA & GESCHMORTE  
BACKE  
*HOLUNDERBLÜTENJUS | KARTOFFEL |  
ERBSEN | SPARGEL | RUCCOLA*

---

PRE-DESSERT

---

KÄSEBUFFET

*UND | ODER*

BEERENVARIATION  
*PARFAIT | BAUMKUCHEN | JOGHURT*

## 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*



# SPEISEKARTE

## APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 14 | 22  
*PARMESAN | PETERSILIE*

## VORSPEISEN

SAISONSALAT 14  
*HAUSDRESSING*

ZWEIFARBIGER SPARGEL 21  
*ONSENEI | SALSA VERDE | KRESSE  
MIT IBERICO-ROHSCHINKEN +7*

ZWEIFARBIGE SPARGELSUPPE 17  
*CROÛTONS*

ROTCURRY-CONSOMMÉ 24  
*HUMMER WAN TAN*

RINDSTATAR MIT ERBSEN 29/44  
*FRÜHLINGSZWIEBEL | MORCHELN | SAFRAN-BRIOCHE*

DUO VON DER REGENBOGENFORELLE 29  
*TERRINE & GERÄUCHERT | ZITRUS | APFEL |  
MEERRETTICH*

FOIE GRAS 32  
*MANGO | HASELNUSS | SCHOKOLADE | BRIOCHE*

## RISOTTO & PASTA

ZITRONEN-SAFRAN RISOTTO 27 | 38  
*KOHLRABI | CRÈME FRAÎCHE*

CASARECCE 29 | 39  
*BÄRLAUCH | GETROCKNETE TOMATEN |  
PINIENKERNE | RICOTTA*

## HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG 48  
*SAFRAN-ARANCINI | BLUMENKOHL | BROKKOLI  
PORTULAK-SAUCE*

WOLFSBARSCH 49  
*BLAUE KARTOFFEL | TOMATEN | OLIVEN  
RUCCOLAPESTO*

RINDFLEISCH-BURGER 32  
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER 29  
*SÜSSKARTOFFEL FRITES*

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39  
*POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE*

RIBELMAISPOULARDE 48  
*BÄRLAUCH | GNOCCHI | MANGOLD*

DUO VOM KALB  
TAGLIATA & GESCHMORTE BACKE 62  
*HOLUNDERBLÜTEN-JUS | KARTOFFEL | ERBSEN |  
SPARGEL | RUCCOLA*

## DESSERTS

EISKAFFEE 16  
*RUM | TONKABOHNE | SESAM*

IM GLAS 17  
*ZITRONENSORBET | RHABARBER |  
CHEESECAKE-ESPUMA | CRUMBLE*

SCHOKOLADENMOUSSE 18  
*ANANAS | ROSA PFEFFER*

BEERENVARIATION 18  
*PARFAIT | BAUMKUCHEN | JOGHURT*

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

KÄSEBUFFET 25  
*JEWELLS 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  
RIBELMAISPOULADRE: SCHWEIZ  
IBERICO-ROHSCHINKEN: SPANIEN  
HUMMER: KANADA  
KALB: SCHWEIZ  
REGENBOGENFORELLE: SCHWEIZ  
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE  
WOLFSBARSCH: ZUCHT | GRIECHENLAND  
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH  
EIER: SCHWEIZ  
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG  
BROT: SCHWEIZ | MURTEN