

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES
PARMESAN | PETERSILIE 14 | 22

VORSPEISEN

SAISONSALAT
HAUSDRESSING 14

NÜSSLISALAT
SPECK | CHAMPIGNONS | EI | CROÛTONS 21

WEISSWEINSUPPE VOM MONT VULLY
BIRNE | KRÄUTER 16

KAROTTEN INGWERSUPPE
HUMMER | KOKOSNUSS | LIMETTENBLÄTTER 26

RINDSTATAR
BLUMENKOHL | TRÜFFEL | SAFRAN-BRIOCHE 29/44

TUNA TATAKI
EDAMAME | RETTICH | YUZU KOSHIO 29

FOIE GRAS
MANGO | HASELNUSS | SCHOKOLADE | BRIOCHE 32

RISOTTO & PASTA

ZITRONEN-SAFRAN RISOTTO
PETERSILIENWURZEL | CRÈME FRAÎCHE 27 | 38

TAGLIATELLE
TRÜFFEL-RAHMSAUCE | WINTERTRÜFFEL 32 | 39

HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG
SAUERKRAUT-BEURRE BLANC | SÜSSKARTOFFEL |
SPITZKOHL 48

WOLFSBARSCH
SAFRAN-ARANCINI | SCHWARZWURZEL | KALETTES
PORTULAK-SAUCE 49

RINFLEISCH-BURGER
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER
SÜSSKARTOFFEL FRITES 32 | 29

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI
POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE 39

OSSOBUCO GREMOLATA
WEISSE TESSINER POLENNA | SCHMORGEMÜSE 53

RINDSFILET
PORTWEINJUS | TRÜFFEL | VARIATION VOM
SELLERIE | MARKTGEMÜSE 64

DESSERTS

EISKAFFEE
RUM | TONKABOHNE | SESAM 16

IM GLAS
VANILLEGLACE | SCHOKOLADEN-ESPUMA |
HASELNUSS | APFEL 17

HONIG | MANDEL | MILCH
TRES LECHES-KÜCHLEIN | HONIG-PANNA COTTA |
MANDELGLACE 18

ZITRONEN-MANGO VARIATION
MANGOSORBET | ZITRONENMOUSSE |
LEMON CURD | ZITRONENCAKE 18

GLACES & SORBETS
VANILLE | SCHOKOLADE | KARAMELL | PISTAZIE
ERDBEERE | ZITRONE | PASSIONSFREUCHT | MOCCA 6

KÄSEBUFFET
JEWEILS ABENDS | AM MITTAG SERVIERT 25

OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

WEISS

PINOT GRIS VULLY
CAVE DES MARNES 6.90

ROT

PINOT NOIR VULLY
CAVE DES MARNES 5.90

DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
RIND: SCHWEIZ
ENTE: FRANKREICH
HUMMER: KANADA
KALB: SCHWEIZ
TUNA: PAZIFIK
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
WOLFSBARSCH: ZUCHT | GRIECHENLAND
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
BROT: SCHWEIZ | MURTEN

ERIC'S MENU

AMUSE BOUCHE

TUNA TATAKI
EDAMAME | RETTICH |
YUZU KOSH

UND | ODER

ZITRONEN-SAFRAN RISOTTO
PETERSILIENWURZEL | CRÈME
FRAÎCHE

RINDSFILET
PORTWEINJUS | TRÜFFEL | VARIATION
VOM SELLERIE | MARKTGEMÜSE

PRE-DESSERT

KÄSEBUFFET

UND | ODER

ZITRONEN-MANGO VARIATION
MANGOSORBET | ZITRONENMOUSSE |
LEMON CURD | ZITRONENCAKE

IHRE OPTIONEN

3-GÄNGE 105
4-GÄNGE 119
5-GÄNGE 135

OLIS WEINREISE

ZU IHREM MENU SERVIEREN
WIR IHNEN EINE SORGFÄLTIG
SELEKTIONIERTE WEINREISE

WEINREISE 3-GÄNGE 49
WEINREISE 4-GÄNGE 59
WEINREISE 5-GÄNGE 69

