

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 14 | 22
PARMESAN | PETERSILIE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
HAUSDRESSING

NÜSSLISALAT 21
SPECK | CHAMPIGNONS | EI | CROÛTONS

WEISSWEINSUPPE VOM MONT VULLY 16
BIRNE | KRÄUTER

KAROTTEN INGWERSUPPE 26
HUMMER | KOKOSNUSS | LIMETTENBLÄTTER

RINDSTATAR 29/44
BLUMENKOHL | TRÜFFEL | SAFRAN-BRIOCHE

TUNA TATAKI 29
EDAMAME | RETTICH | YUZU KOSHO

FOIE GRAS 32
MANGO | HASELNUSS | SCHOKOLADE | BRIOCHE

RISOTTO & PASTA

ZITRONEN-SAFRAN RISOTTO 27 | 38
PETERSILIENWURZEL | CRÈME FRAÎCHE

TAGLIATELLE 32 | 39
TRÜFFEL-RAHMSAUCE | WINTERTRÜFFEL

HAUPTGÄNGE

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

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

RINDFLEISCH-BURGER 32
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER 29
SÜSSKARTOFFEL FRITES

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39
POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE

OSSOBUCO GREMOLATA 53
WEISSE TESSINER POLENTA | SCHMORGEMÜSE

RINDSFILET 64
PORTWEINJUS | TRÜFFEL | VARIATION VOM
SELLERIE | MARKTGEMÜSE

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNE | SESAM

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

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

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

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
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 KOSHO

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
SELEKTIONIERTER WEINREISE

WEINREISE 3-GÄNGE 49

WEINREISE 4-GÄNGE 59

WEINREISE 5-GÄNGE 69

