

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 14 | 22
PARMESAN | PETERSILIE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
HAUSDRESSING

ZWEIFARBIGER SPARGEL 21
ONSENEI | SALSAL 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

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
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

ERIC'S 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

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

