

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES PARMESAN PETERSILIE	14 22
--	---------

VORSPEISEN

SAISONSALAT HAUSDRESSING	14	DUETT VOM KALB TRANCHEN VOM KOTELETT & GESCHMORTE BACKE PASTINAKE PREISELBEERE WEISSE POLENTA	62
NÜSSLISALAT SPECK CHAMPIGNONS EI CROÛTONS	21	DESSERTS	
SAUERKRAUT-ANANASSUPPE CHORIZO	17	EISKAFFEE RUM TONKABOHNE SESAM	16
HUMMER BISQUE SAUTIERTER HUMMER	25	IM GLAS ANANAS-SORBET CRANBERRY WEISSER GLÜHWEIN ESPUMA MANDEL-CRUMBLE	17
ASIATISCHES RINDSTATAR RETTICH SESAM KOSHO SAFRAN-BRIOCHE	29 44	KÜRBIS-KALAMANSI PANNA COTTA SPEKULATIUS-GLACE KALAMANSI-KARAMELL-GEL	18
SAIBLING ² TATAR & GERÄUCHERT TRÜFFEL TOPINAMBUR	29	MANDARINEN-MOUSSE LEBKUCHEN WEISSES SCHOKOLADEN-SORBET CRÈME CHANTILLY	18
PÂTÈ EN CROÛTE KÄSEREI HAUSPASTETE BITTERSALATE ORANGEN CUMBERLANDSAUCE	32	GLACES & SORBETS VANILLE SCHOKOLADE KARAMELL PISTAZIE ERdbeere ZITRONE PASSIONSFREUCHT MOCCA	6
RISOTTO & PASTA		KÄSEBUFFET JEWELS ABENDS AM MITTAG SERVIERT	25
RANDENRISOTTO STRACCIATELLA DI BURRATA VARIATION VON DER RANDE	27 38	OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL	
TAGLIATELLE TRÜFFEL-RAHMSAUCE HERBSTTRÜFFEL	32 39	WEISS	
HAUPTGÄNGE		PINOT GRIS VULLY CAVE DES MARNES	6.90
FISCH NACH FANG VENERE-REIS ROSENKOHL FEDERKOHL NUSSBUTTERSAUCE	48	ROT	
BLACK COD BLAUE KARTOFFELN SAUERKRAUT ROTKRAUT HASELNUSS-SAUCE	49	PINOT NOIR VULLY CAVE DES MARNES	5.90
RINDFLEISCH-BURGER VEGETARISCHER QUINOA-BURGER	32	DEKLARATIONEN	
SÜSSKARTOFFEL FRITES	29	SCHWEIN: SCHWEIZ MURTEN RIND: SCHWEIZ ENTE: FRANKREICH HUMMER: KANADA KALB: SCHWEIZ SAIBLING: SCHWEIZ FISCH NACH FANG: SCHWEIZ MURTENSEE BLACK COD: WILDFANG NORDOSTPAZIFIK PÂTÈ EN CROÛTE: SCHWEIN ENTE: SCHWEIZ KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH EIER: SCHWEIZ KARTOFFELN: SCHWEIZ FRIBOURG BROT: SCHWEIZ MURTEN	
CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI POMMES RISSOLÉES MARKTGEMÜSE	39		
GESCHMORTER ENTENSCHENKEL KARTOFFELPÜREE WALDPILZE WIRSING	48		

DESSERTS

EISKAFFEE RUM TONKABOHNE SESAM	16
IM GLAS ANANAS-SORBET CRANBERRY WEISSER GLÜHWEIN ESPUMA MANDEL-CRUMBLE	17
KÜRBIS-KALAMANSI PANNA COTTA SPEKULATIUS-GLACE KALAMANSI-KARAMELL-GEL	18
MANDARINEN-MOUSSE LEBKUCHEN WEISSES SCHOKOLADEN-SORBET CRÈME CHANTILLY	18
GLACES & SORBETS VANILLE SCHOKOLADE KARAMELL PISTAZIE ERdbeere ZITRONE PASSIONSFREUCHT MOCCA	6
KÄSEBUFFET JEWELS ABENDS AM MITTAG SERVIERT	25

OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

WEISS	
PINOT GRIS VULLY CAVE DES MARNES	6.90
ROT	

DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
RIND: SCHWEIZ
ENTE: FRANKREICH
HUMMER: KANADA
KALB: SCHWEIZ
SAIBLING: SCHWEIZ
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
BLACK COD: WILDFANG NORDOSTPAZIFIK
PÂTÈ EN CROÛTE: SCHWEIN | ENTE: SCHWEIZ
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
BROT: SCHWEIZ | MURTEN

ERIC'S MENU

AMUSE BOUCHE

—

SAIBLING²

TATAR & GERÄUCHERT |
TRÜFFEL | TOPINAMBUR

UND | ODER

HUMMER BISQUE
SAUTIERTER HUMMER

—

DUO VOM KALB

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

—

PRE-DESSERT

—

KÄSEBUFFET

UND | ODER

MANDARINEN-MOUSSE
LEBKUCHEN | WEISSES
SCHOKOLADEN-SORBET |
CRÈME CHANTILLY

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

