

# SPEISEKARTE

## APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 14 | 22  
PARMESAN | PETERSILIE

## VORSPEISEN

SAISONSALAT 14  
HAUSDRESSING

NÜSSLISALAT 21  
SPECK | CHAMPIGNONS | EI | CROÛTONS

SAUERKRAUT-ANANASSUPPE 17  
CHORIZO

HUMMER BISQUE 25  
SAUTIERTER HUMMER

ASIATISCHES RINDSTATAR 29 | 44  
RETTICH | SESAM | KOSHO |  
SAFRAN-BRIOCHE

SAIBLING² 29  
TATAR & GERÄUCHERT | TRÜFFEL | TOPINAMBUR

PÂTÈ EN CROÛTE 32  
KÄSEREI HAUPASTETE | BITTERSALATE |  
ORANGEN | CUMBERLANDSAUCE

## RISOTTO & PASTA

RANDENRISOTTO 27 | 38  
STRACCIATELLA DI BURRATA | VARIATION  
VON DER RANDE

TAGLIATELLE 32 | 39  
TRÜFFEL-RAHMSAUCE | HERBSTTRÜFFEL

## HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG 48  
VENERE-REIS | ROSENKOHL | FEDERKOHL |  
NUSSBUTTERSAUCE

BLACK COD 49  
BLAUE KARTOFFELN | SAUERKRAUT | ROTKRAUT |  
HASELNUSS-SAUCE

RINDFLEISCH-BURGER 32  
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER 29  
SÜSSKARTOFFEL FRITES

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39  
POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE

GESCHMORTER ENTENSCHENKEL 48  
KARTOFFELPÜREE | WALDPILZE | WIRSING

DUETT VOM KALB 62  
TRANCHEN VOM KOTELETT & GESCHMORTE BACKE |  
PASTINAKE | PREISELBEERE | WEISSE POLENTA

## DESSERTS

EISKAFFEE 16  
RUM | TONKABOHNE | SESAM

IM GLAS 17  
ANANAS-SORBET | CRANBERRY | WEISSER  
GLÜHWEIN ESPUMA | MANDEL-CRUMBLE

KÜRBIS-KALAMANSI PANNA COTTA 18  
SPEKULATIUS-GLACE | KALAMANSI-KARAMELL-GEL

MANDARINEN-MOUSSE 18  
LEBKUCHEN | WEISSES SCHOKOLADEN-SORBET |  
CRÈME CHANTILLY

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  
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

---

SAIBLING<sup>2</sup>  
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  
SELEKTIONIERTER WEINREISE

WEINREISE 3-GÄNGE 49

WEINREISE 4-GÄNGE 59

WEINREISE 5-GÄNGE 69

