

## ERICS MENU

AMUSE BOUCHE

---

LACHSFORELLE MI-CUIT  
AUS RUBIGEN

*KRESSE | BUCHENPILZ |  
CHAMPAGNER | KRÄUTER |  
SAFRAN-BRIOCHE*

*UND | ODER*

ZWEIFARBIGE WEISSWEIN-  
BÄRLAUCHSUPPE

*POULET SUPRÊME KNUSPERPRALINE*

---

ZÜRCHER KALBS-  
GESCHNETZELTS 2.0

*KALBSFILET | KARTOFFEL |  
CHAMPIGNONS | FRÜHLINGSGEMÜSE*

---

PRE-DESSERT

---

KÄSEBUFFET

*UND | ODER*

VARIATION

*ERDBEERE | RHABARBER |  
JOGHURT | CAMPARI*

## IHRE OPTIONEN

*3-GÄNGE 99*

*4-GÄNGE 114*

*5-GÄNGE 129*

---

## OLIS WEINREISE

ZU IHREM MENU SERVIEREN  
WIR IHNEN EINE SORGFÄLTIG  
SELEKTIONIERTWE WEINREISE

*WEINREISE 3-GÄNGE 45*

*WEINREISE 4-GÄNGE 55*

*WEINREISE 5-GÄNGE 65*



# SPEISEKARTE

## APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 12 | 19  
*PARMESAN | PETERSILIE*

## VORSPEISEN

SAISONSALAT 14  
*HAUSDRESSING*

WEISSER SPARGEL 21  
*BURRATA | SALSA VERDE | FRÜHLINGSZWIEBEL  
MIT IBERICO-ROHSCHINKEN +7*

FRÜHLINGS-SPINATSUPPE 15  
*QUARK*

ZWEIFARBIGE WEISSWEIN-  
BÄRLAUCHSUPPE 16  
*POULET SUPRÊME KNUSPERPRALINE*

KALBSTATAR MIT MORCHELN 29 | 44  
*ESPUMA | EIGELB | BELPER KNOLLE |  
SAFRAN-BRIOCHE*

LACHSFORELLE MI-CUIT AUS RUBIGEN 30  
*KRESSE | BUCHENPILZ | CHAMPAGNER |  
KRÄUTER | SAFRAN-BRIOCHE*

GEBRATENE ENTENLEBER 32  
*APFEL | VIN CUIT | VANILLE*

## RISOTTO & PASTA

GRÜNER FRÜHLINGS-RISOTTO  
MIT MORCHELN 27 | 38  
*BÄRLAUCH | SPARGEL | ERBSE |  
FRÜHLINGSZWIEBEL | CRÈME FRAÎCHE*

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA &  
FRÜHLINGSLAUCH 32 | 39  
*MÖNCHSBART | FAVEBOHNEN |  
PARMESAN-SCHAUM*

## HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG 48  
*VULLY-REIS-KRÄUTERPRALINE | ERBSEN |  
KEFEN | KRÄUTERSAUCE*

SEETEUFEL-FILET 49  
*SÜSSKARTOFFEL | ZITRUSFRÜCHTE |  
MINI-FENCHEL | SAFRAN*

RINDFLEISCH-BURGER 32  
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER 29  
*SÜSSKARTOFFEL FRITES*

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39  
*POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE*

RAGOUT VON DER RINDSBACKE 49  
*WEISSE TESSINER POLENTA | BOHNEN<sup>3</sup>*

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES 2.0 63  
*KALBSFILET | KARTOFFEL | CHAMPIGNONS |  
FRÜHLINGSGEMÜSE*

## DESSERTS

EISKAFFEE 16  
*RUM | TONKABOHNE | SESAM*

CRÈME BRÛLÉE 17  
*FIOR DI LATTE GLACE | BEEREN*

BEACH MOUNTAIN 18  
*ANANAS | KOKOS | YUZU*

VARIATION 18  
*ERDBEERE | RHABARBER | JOGHURT | CAMPARI*

GLACES & SORBETS 6  
*VANILLE | SCHOKOLADE | KARAMELL | PISTAZIE  
ERDBEERE | ZITRONE | PASSIONSFRUCHT*

KÄSEBUFFET 25  
*JEWELLS 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  
KALB: SCHWEIZ  
POULET: SCHWEIZ  
RIND: SCHWEIZ  
IBERICO-ROHSCHINKEN: SPANIEN  
LACHSFORELLE: SCHWEIZ | RUBIGEN  
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE  
SEETEUFEL: ISLAND  
ENTENLEBER: FRANKREICH  
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH  
EIER: SCHWEIZ  
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG