

SPEISEKARTE

JULI / AUGUST 2010

VORSPEISEN

Saisonblattsalat <i>mit Fenchel, Kräutern und Kernen</i>	11
Blattsalate mit grilliertem Pfirsich <i>und sonnengetrockneten Tomaten, Gambas und Pfefferlingen</i>	19
Thunfischtartar auf Avocado <i>mit geschmortem Paprika und Pommes rissolées</i>	24
Marinierter Tafelspitz <i>mit Meerrettich-Panna Cotta und Kräutervinaigrette</i>	17

SUPPEN

Geeiste Gurkensuppe <i>mit Rauchlachs-Crostini</i>	12
Karotten-Ingwersuppe <i>mit Kaninchenstrudel</i>	15

PASTA

Kalbshaxen-Ravioli <i>mit Salbei und Parmesan</i>	23 / 29
Trofie <i>mit rotem Pesto, Minze und Mandeln</i>	16 / 23

HAUPTGERICHTE

Gebratenes «Pata Negra»-Nierstück <i>mit Semmelknödel und Ofengemüse</i>	49
Lammcurry <i>mit Zitronen-Basmati-Reis und Pak Choi</i>	37
Felchen aus dem Neuenburgersee <i>mit mariniertem Endive Belge und Limonenstampfkartoffeln</i>	38
Auf der Haut gebratene Dorade Grise <i>mit Auberginenkaviar und Rotweinsauce</i>	39

MARCOS KLASSIKER

Käsereiwurst <i>mit Rösti, Vichy-Karotten und Zwiebelsauce</i>	26
Kalbs-Cordon-Bleu <i>gefüllt mit «Mont-Vully»-Käse, serviert mit Kartoffelsalat</i>	36
Gratiniertes Entrecote <i>vom «Swiss-Prime»-Rind mit Spinat, Bratkartoffeln und «Marchand de Vin»-Sauce</i>	44

VEGETARISCH

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten <i>im Crêpe-Teig serviert mit Rucolasalat</i>	31
---	----

MARCOS MENU

Thunfischtartar auf Avocado <i>mit geschmortem Paprika und Pommes rissolées</i>	
Kalbshaxen-Ravioli <i>mit Salbei und Parmesan</i>	
Auf der Haut gebratene «Dorade Grise» <i>mit Auberginenkaviar und Rotweinsauce</i>	
—	
Gebratenes «Pata Negra»-Nierstück <i>mit Semmelknödel und Ofengemüse</i>	
—	
Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>mit Portweinkirschen und Pistazien-Eis</i>	
oder	
Käse	
—	
drei-Gang-Menu mit einer Vorspeise	72
vier-Gang-Menu mit zwei Vorspeisen	82
fünf-Gang-Menu mit drei Vorspeisen	92

Gerne servieren wir zu Ihrem Menu
eine sorgfältig zusammengestellte Weinreise:

Weinreise vier-Gang-Menu	36
Weinreise fünf-Gang-Menu	42

DESSERTS

Pefferminzparfait <i>mit marinierten Erdbeeren</i>	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>mit Portweinkirschen und Pistazien-Eis</i>	14
Zitronentarte <i>mit Himbeercoulis und Sauerrahmeis</i>	14
Café-Glacé nach Art der Käserei	12
Sorbets pro Kugel	4
Käse	12 / 17

Fleischdeklaration
Schweinefleisch, Kalbfleisch und Geflügel: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz / Argentinien · Lamm- und Hirschfleisch: Neuseeland