

Marco's Empfehlung

Frische Kalbsleber à la Marco

mit Schalotten, Kräutern

und knuspriger Rösti (*es het solang's het*)

*Foie de veau frais à la Marco avec échalotes, fines herbes
et rösti croustillant (selon disponibilité)*

*Fresh calf's liver à la Marco with shallots, herbs and crispy rösti
(subject to availability)*

38.00

Unsere Weinempfehlung:

Puglia Primitivo IGP (I) 1 dl 8.50

Schweinssaltimbocca auf weissem Spargelrisotto

mit geschmorten Cherrytomaten und Thymian-Jus

*Saltimbocca de porc sur risotto aux asperges blanches
avec tomates cerises braisées et jus au thym*

*Pork saltimbocca on white asparagus risotto
with braised cherry tomatoes and thyme jus*

27.00 / 33.00

Crème brûlée mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis

und marinierten Erdbeeren

*Crème brûlée avec glace à la crème fraîche fait maison
et fraises marinées*

*Crème brûlée with homemade sour cream ice cream
and marinated strawberries*

CHF 15.00

Unsere Weinempfehlung:

Jurançon Moelleux "Ballet d'Octobre" AC (F) 0,5 dl 6.50