

# olivo

RISTORANTE  
MEDITERRANEO

## *Menu Winterparade*

Terrine von Entenleber mit Traubengel und Apfelconfit, serviert mit lauwarmer Brioche

\*\*\*

Pochiertes Ei auf glasierten Schwarzwurzeln mit Vanille  
an einer Petersilienwurzelcrème und «Perigord»-Trüffel

\*\*\*

Gebratenes Rotbarbenfilet auf jungen Artischocken  
mit Babykarotten „à la Barigoule“

\*\*\*

Gebratenes Bisonfilet an kräftiger Portweinsauce  
mit Sellerie, Pastinaken Wurzelgemüse und Rosenkohlblättern

\*\*\*

Brie de Meaux, gefüllt mit Mascarpone serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und  
Olivenölglace

\*\*\*

Törtchen mit Marone & Cassis  
Meringue, Vanillecrème und Cassis-Sorbet

6-Gang-Menu	135.00
5-Gang-Menu	119.00
4-Gang-Menu	109.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

# olivo

RISTORANTE  
MEDITERRANEO

## *Vorspeisen*

Marinierter Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise begleitet von einer Randen-Trilogie und leichten Limetten-Mascarpone-Crème	36.50
Terrine von der Entenleber mit Traubengel und Apfelconfit serviert mit lauwarmer Brioche	36.50
Gebratene Langoustinen aus Südafrika auf Zucchettistreifen mit „Pimientos del Piquillo“ an einer Vinaigrette von kandierten Zitronen	40.50
Tatar vom Bisonfilet mit schwarzem Trüffelöl serviert mit Selleriecreme, Lollo Rosso und Radieschen	36.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing und hausgemachten Grissini	15.50

## *Suppen*

Kartoffelcrèmesuppe à la Parmentier mit schwarzem Trüffel Lauch und Gnocchetti	15.50
Tomaten-Peperonicrèmesuppe mit Crostini und mariniertem Thunfisch	15.50

# olivo

RISTORANTE  
MEDITERRANEO

## *Pasta, Risotto & Ei*

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit jungem Gemüse gebratenen Jakobsmuscheln und Seeigel-Crème	* 35.50 45.50
Spaghettini Vongole an einer Weissweinsauce Cherrytomaten und frischen Kräutern	* 38.50 48.50
Risotto „Carnaroli“ mit sautierten Kräuterseitlingen roten Zwiebeln, Lollo Rosso und Radieschen parfümiert mit Aceto Balsamico	* 37.50 47.50
Pochiertes Ei auf glasierten Schwarzwurzeln mit Vanille an einer Petersilienwurzelcrème und «Perigord»-Trüffel	* 35.50 45.50

## *Fischgerichte*

Gebratenes Rotbarbenfilet auf jungen Artischocken mit Babykarotten „à la Barigoule“	* 54.50 64.50
Gebratenes Wildsteinbuttfilet an Rotweinsauce serviert mit Risotto an Sepia und Basilikum	* 58.50 68.50
Fritto Misto di Mare mit Calamari, Gamberi Rossi, Crevetten und frischer Zitrone	* 44.00 54.00
Gebratenes Zanderfilet auf Venere-Reis aus dem Piemont auf jungem Gemüse und Beurre Blanc verfeinert mit Miesmuschel	* 49.50 59.50

\* kleiner Teller

# olivo

RISTORANTE  
MEDITERRANEO

## Fleischgerichte

Taubenbrust auf Pilz-Ravioli, knusprige confierte Keule mit cremigem Wirsing, Waldbeeren und Tokaji-Aszú-Gel <i>Kreation von Tamas Czegledi (Sous Chef Olivo) für die S.Pellegrino Young Chef Academy Competition</i>	54.00
Gebratenes Bisonfilet an kräftiger Portweinsauce mit Sellerie, Pastinaken Wurzelgemüse und Rosenkohlblättern	* 56.50 66.50
Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Auberginenkaviar mit knusprigen Krapfen an Ratatouille mit Kalbsjus, Oliven und Kapern	* 54.50 64.50
Gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf Karottenpüree mit Ras el Hanout und Sellerie-Millefeuille	* 56.50 66.50

\* kleiner Teller

## Gericht ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce Béarnaise, Rotweinjus mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	pro Person 72.00
--	---------------------

### Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

#### Herkunft des Fleisches

Taube	Frankreich
Kalb	Schweiz
Schwein	Spanien
Rind	Irland
Bison	USA / Canada
Lamm	Welsh
Wagyu Beef	Schweiz

\*Kann mit Antibiotika  
und oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Soweit nicht anders vermerkt,  
stammen unsere Brot- und Feinbackwaren aus der Schweiz

#### Herkunft des Fisches / Seafoods

Hummer	Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Langoustinen	Indischer Ozean West, Wildfang
Wildsteinbutt	Atlantik Nord Ost Wildfang
Kabeljaufilet	Atlantic, Northeast
Calamares	Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten	Südwest Atlantik Wildfang
Gamberi rossi	Italien
Pulpo	Italien
Thunfisch	Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang
Seeteufel	Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Rotbarbe	Atlantik Nord Ost Wildfang
Lachs	Grossbritannien UK
Vongole	Italien

Wir freuen uns sehr, Sie verwöhnen zu dürfen!  
Hugues Blanchard, Küchenchef



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.