

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Menu Frühlingsparade

Marinierte Dorade Royale mit knackigem Fenchelsalat und confierter Zitronenschale
verfeinert mit Basilikumöl und Zitronen-Baiser

Spargelvariation mit pochiertem Ei
mit Sauce Mousseline und Haselnüssen

Saiblingfilet leicht gegart, auf einem Blumenkohlmousse
mit gegrillten Zucchini und gerösteten Pinienkernen

Rinderfiletmedaillon mit Rotwein-Schalottenjus
auf butterzarten Erbsen, karamellisierten Zwiebeln und Polentaschnitte

Brillat-Savarin mit Feigen-Gel,
hausgemachtem Fruchtbrot und Olivenöl-Eiscreme

Knuspriges Millefeuille von Erdbeeren und Kardamom-Crème,
dazu Rhabarberkompott und zarte Vanille-Eiscreme

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

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Mango und Gurke mit Limettengel und knusprigem Tapioka-Chip	36.50
Gebratene Wachtelbrust auf Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln und Estragon-Crème	36.50
Duett von marinierten und gebratenen Langoustinen mit Passionsfrucht-Vinaigrette, Avocado-Crème, gerösteten Macadamianüssen und Blüten	40.50
Marinierte Dorade Royale mit knackigem Fenchelsalat und confierter Zitronenschale verfeinert mit Basilikumöl und Zitronen-Baiser	36.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing und hausgemachten Grissini	15.50

Suppen

Fenchelcrèmesuppe parfümiert mit Safran dazu ein Biskuit mit frischem Ziegenkäse	15.50
Zucchini-crèmesuppe, verfeinert mit Basilikum dazu ein Ricotta-Zitronen-Crostini	15.50

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Pasta, Risotto & Ei

Hausgemachte Cavatelli mit confierten Artischocken und Safran verfeinert mit Zitrusabrieb und gerösteten Pinienkernen	* 35.50 45.50
Ravioli gefüllt mit Langoustinen, Zucchini und Koriander dazu Krustentiercrème parfümiert mit Zitronengras	* 40.50 50.50
Zitronenrisotto mit gegrilltem Pulpo mit confierten Tomaten und frischen Kräutern	* 38.50 48.50
Spargelvariation mit pochiertem Ei mit Sauce Mousseline und Haselnüssen	* 35.50 45.50

Fischgerichte

Saiblingfilet leicht gegart, auf einem Blumenkohlmousse mit gegrillten Zucchini und gerösteten Pinienkernen	* 54.50 64.50
Gebratenes Wildsteinbuttfilet auf jungem Gemüse begleitet von Schmelzkartoffeln und klassischer Beurre Blanc	* 58.50 68.50
Fritto Misto di Mare mit Calamari, Gamberi Rossi, Crevetten und frischer Zitrone	* 44.00 54.00
Gedämpftes Heilbuttfilet auf Zitronen-Risotto mit grünem Spargel und Basilikumöl	* 54.50 64.50

* kleiner Teller

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Fleischgerichte

Rosa gebratene Taubenbrust mit Artischocken-Tartelette, cremiger Brokkoli-Mousseline und fruchtigem Cassis-Gel	54.00
Rinderfiletmedaillon mit Rotwein-Schalottenjus auf butterzarten Erbsen, karamellisierten Zwiebeln und Polentaschnitte	* 56.50 66.50
Gebratenes Kalbssteak auf grünem Spargel mit Pomme Fondante und cremiger Morchelrahmsauce	* 56.50 66.50
Geschmorte Lammhaxen mit jungem Gemüse begleitet von milder Schwarzer-Knoblauch-Crème und Süsskartoffeln-Millefeuille	56.50

* 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	Irland / Welsh
Wachtel	Frankreich

*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
Heilbutt	Norwegen
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
Dorade Royale	Griechenland
Saibling	Island
Jakobsmuscheln	Pacific, Northwest

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.