

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Menu Frühlingsparade

BLUEFIN-THUNFISCH

Gurken-Sesam-Salat | Frühlingszwiebeln | Yuzu-Gel

POCHIERTES EI

grüner Spargel | Morcheln | Parmesancreme

ROTBARBENFILET „PETIT BATEAU“

weisse Coco-Bohnen | Favabohnen | Taggiasca-Oliven | Chorizo

ROSA GEBRATENES KALBSSTEAK

Kräuter der Provence | Brokkoli-Mousseline | junge Karotten | Bimi-Brokkoli

GORGONZOLA DOLCE VALSASSINA

hausgemachtes Fruchtbrot | Birnen-Gel | Olivenöl-Glace

oder

KÄSE VOM WAGEN

Rohmilchkäse-Auswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

LIMETTENMOUSSE

pochierter Rhabarber | Rosensud | Erdbeer-Mascarpone-Glace

6-Gang-Menu	140
5-Gang-Menu	125
4-Gang-Menu	115

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Menu Vegetarische Parade

SPARGELTATAR

Erbsencreme | Limetten-Gel | Ricotta-Mousse | Bärlauch-Mayonnaise

WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE

Basilikum

MORCHELFRIKASSE

neue Kartoffeln | grüner Spargel | Erbsen

HAUSGEMACHTE GNOCHETTI SARDI

Romanesco | Tomaten | Peperoncini | Oliven

GORGONZOLA DOLCE VALSASSINA

hausgemachtes Fruchtbrot | Birnen-Gel | Olivenöl-Glace

oder

KÄSE VOM WAGEN

Rohmilchkäse-Auswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

KOKOS-MANGO-MILLEFEUILLE

Kokos-Espuma | Passionsfrucht-Mango-Sorbet

6-Gang-Menu	135
5-Gang-Menu	119
4-Gang-Menu	109

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Klassiker

Langoustinen aus Südafrika mariniert & gebraten, grüner Spargel, gehobelter Parmesan und Aceto Balsamico	39.5
Weisse Tomatenschaumsuppe Basilikum, Crostini mit mariniertem Thunfisch	16.5
Spaghettini mit frischem Pesto und leicht gegartem blauen Hummer	64.5
Fritto misto di mare Calamari, Gamberi Rossi, Crevetten und frischer Zitrone	49
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore Morcheln, neue Kartoffeln, grüner Spargel und Erbsen	64.5
Milchlammschulter aus den Pyrenäen Sherry-Essig-Jus, junges Gemüse und Pommee-Mousseline	64.5
Châteaubriand Sauce Béarnaise, Rotweinjus, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse Preis pro Person (ab 2 Personen)	76

Lieber Gast

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

Herkunft des Fleisches

Rind
Kalb
Lamm

Irland
Schweiz
Frankreich

Herkunft des Fisches / Seafoods

Rotbarbenfilet Atlantik Nordost, Wildfang
Langoustinen Indischer Ozean West, Wildfang
Blau Hummer Nordostatlantik
Bluefin Thunfisch Spanien
Calamares Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten Südwest Atlantik, Wildfang
Zander Schweiz / FAO 05 Europa

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.