

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Trüffelmenu

Carpaccio vom Kalbsfilet mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien,
marinierten Champignons, Herbsttrüffel,
geräucherte Eigelbcrème und Kräuterbiskuit
Champagne Brut Réserve, Pol Roger

Kürbiscrèmesuppe parfümiert mit weissem Trüffelöl
Pomino Bianco DOC Benefizio, Castello di Pomino, Marchesi de`Frescobaldi

Hausgemachte Tagliolini mit weissem Alba Trüffel (2g)
Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Gebratenes Rindsfilet mit confierten Zwiebeln,
sautierten Steinpilzen, Schmelzkartoffeln und Herbsttrüffel
Barolo DOCG Cerequio, Michele Chiarlo

Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone und Herbsttrüffel
serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und Olivenölglace
Tawny 20 Years Old, Ramos Pinto

Macadamia-Baumkuchen
mit Vanille-Mascarponecrème und Quittensorbet
Teos Petit Manseng, Passito Toscana IGT

6-Gang-Menu 155.00

5-Gang-Menu 139.00

4-Gang-Menu 129.00

3 Glas Wein 55.00

Jedes weitere Glas verrechnen wir mit 10.00

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang
frischen weissen Alba Trüffel zu CHF 9.00 pro Gramm

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Vorspeisen

Tatar vom Meerwolf und Lachs mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien, auf gelierter Broccolicrème, Sauerrahm mit Kaviar und Yuzugel	45.50
Swiss Wagyu Bresaola nebst Lomo Ibérico mit eingelegtem Rettich, kleines Tomaten-Tartelette mit Büffelmozzarella, Salsa Verde und Pinienkernen	36.50
Duo vom mariniertem King Crab und gebratenen Langoustinen, auf Auberginenkaviar mit kandierten Zitronen und Basilikum	40.50
Carpaccio vom Kalbsfilet mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien, marinierten Champignons, geräucherte Eigelbcrème und Kräuterbiskuit	35.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing und hausgemachten Grissini	15.50

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch sowie Ingwer, Ricotta-Gnocchi parfümiert mit Curry	15.50
Champignoncrèmesuppe mit Crostini, Mascarponecrème und geräuchertem Hirschschinken	15.50

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Pasta, Risotto & Ei

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit jungem Gemüse, Pimientos del Piquillo, gerösteten Pinienkernen, Oliven, Cherrytomaten und Salsa Verde	* 35.50 45.50
Hausgemachte Tagliolini mit Artischocken und schwarzer Trüffelbutter	* 38.50 48.50
Risotto „Carnaroli“ mit sautierten Steinpilzen, Rucola und Parmesansplittern	* 37.50 47.50
Pochiertes Ei auf Mangold mit Röstzwiebeln und Sauce Hollandaise	* 35.50 45.50

Fischgerichte

Seeteufelmedaillons auf Ofenkürbis mit Püree von blauen Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und Kapern	* 54.50 64.50
Wildsteinbuttfilet mit Herzmuscheln, Artischocken, Tomaten und Safran-Beurre-blanc	* 58.50 68.50
Fritto Misto di Mare mit Calamari, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 44.00 54.00
Gebratenes Kabeljaufilet auf Sellerie-Mousseline mit jungem Gemüse und Herbsttrüffel	* 49.50 59.50

* kleiner Teller

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Fleischgerichte

Gebratene Perlhuhn-Suprême mit kandierten Zitronen, Oregano auf Fenchel und gebackenen Kartoffelscheiben	42.00
Saftiges Kalbssteak auf gedünstetem Rosenkohl mit Haselnüssen, und Sellerie-Mousseline, aromatisiert mit schwarzer Trüffelbutter	* 54.50 64.50
Gebratenes Rindsfilet mit confierten Zwiebeln, sautierten Steinpilzen und Schmelzkartoffeln	* 56.50 66.50
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

* 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

Perlhuhn Suprême	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Spanien
Rind	Irland
Bison	USA / Canada
Reh	Österreich / Deutschland
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
Meerwolf	Atlantik Nord Osten

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.