

# olivo

ristorante mediterraneo

## *Menu Winterparade*

Gebratene Jakobsmuschel und Kristall Kaviar  
auf gelierter Lauchcreme, knusprigen Kartoffeln und Zitronengel

\*\*\*

Spaghettini mit Vongole an Weissweinsauce  
mit Cherrytomaten und frischen Kräutern

\*\*\*

Gebratenes Wildsteinbuttfilet auf Blumenkohlmousseline  
mit jungem Blattspinat

\*\*\*

Gebratenes Bisonfilet an Portweinjus auf Püree von der Pastinake  
und sautierten Kräuterseitlingen mit Schalotten und Petersilie

\*\*\*

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

\*\*\*

Schokoladen-Erdnusschnitte  
mit «Jivara»-Schokolade von Valrhona  
dazu hausgemachtes Mango-Passionsfruchtsorbet

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

*Vorspeisen*

Carpaccio vom Seeteufel mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien Gurken-Tomatentatar an einer leichten Limetten-Mascarponecreme	34.50
Tatar vom Bison mit Schwarzwurzel-Panna Cotta Trüffelcreme, kleinem Nüsslisalat und Kräuterbiskuit	34.50
Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen mit einer Randentrilogie und Wasabi-Mayonnaise	38.50
Gebratene Jakobsmuschel und Kristall Kaviar auf gelierter Lauchcreme, knusprigen Kartoffeln und Zitronengel	48.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und hausgemachten Grissini	14.50

*Suppen*

Cremesuppe aus weissen Champignons dazu ein Crostini mit geräucherter Entenbrust	15.50
Trüffel-Consommé unter der Blätterteighaube	15.50

## *Pasta, Gnocchi & Risotto*

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit Pulpo Tomaten, Peperoncini, Oliven und frischem Basilikum	* 34.50 44.50
Hausgemachte Tagliolini mit Artischocken und schwarzem Périgord-Trüffel	* 34.50 44.50
Limettenrisotto «Carnaroli» mit Zucchettistreifen und gebratenen Carabineros	* 36.50 46.50
Spghettini mit Vongole an Weissweinsauce Cherrytomaten und frischen Kräutern	* 34.50 44.50

## *Fischgerichte*

Fritto Misto di Mare mit Calamares, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 40.00 50.00
Seeteufelmedaillons mit Pistazien und Pinienkernen auf cremiger Pastinakenmousseline und gebackene Karotten	* 48.50 58.50
Gebratenes Wildsteinbuttfilet auf Blumenkohlpüree mit kandierten Tomaten und jungem Blattspinat	* 54.50 64.50
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse und Vanille-Beurre Blanc	* 48.50 58.50

\* kleiner Teller

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

## Fleischgerichte

Gebratenes Bisonfilet an Portweinjus auf Püree von der Pastinake und sautierten Kräuterseitlingen mit Schalotten und Petersilie	* 54.50 64.50
Gebratene Challans Entenbrust mit Orangensauce auf Topinambur-Mousseline und violette Karotten	48.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Limettenbutter Artischocken und Schmelzkartoffeln mit Zwiebeln an Portweinjus	* 52.50 62.50
Gebratenes Entrecôte vom Wagyu Beef "Kagoshima" junges Gemüse und Sellerie-Millefeuille mit Wintertrüffel	75.50

\* kleiner Teller

## Gericht ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce béarnaise und Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	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

Ente	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Irland
Schwein	Schweiz
Rind	Irland
Bison	USA

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

Japan

#### Herkunft des Fisches / Seafoods

Hummer	U FAO 21 Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Langoustinen	FAO 51 Indischer Ozean West, Wildfang
Zander	Schweiz / FAO05 Europe
Wildsteinbutt	FAO 27 Atlantik Nord Ost Wildfang
Seeteufel	U FAO 21 Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Calamares	Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten	FAO 41 Südwest Atlantik Wildfang
Gamberi rossi	Italien

Rotbarbe	FAO 27 Atlantik Nord Ost Wildfang
Thunfisch	FAO 71 Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang
Pulpo	Italien

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.