olivo

RISTORANTE
MEDITERRANEO

Menu Winterparade

Kalbstatar mit eingelegtem Wassermelonen-Rettich
mit sanfter Eigelbcrème und Kristallkaviar
***

Fregola Sarda mit Safran aromatisiert
serviert mit leicht gegartem Hummer

***

Kabeljau-Rücken auf Kartoffel-Lauch-Espuma
begleitet von Zwiebel und «Périgord»-Trüffel

***

Gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
auf Pastinaken-Mousseline und sautierten Kräuterseitlingen

***

Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone und Wintertrüffel
serviert mit Olivenöl-Glace

oder

Käse vom Wagen
Rohmilchkäse-Auswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

***

Paris–Brest mit Bayerischer Crème und pochierten Zwetschgen
Zwetschgen-Gel und Haselnussglace

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

Menu Vegetarische Parade

Safran-Fenchelsalat mit Schwarzer-Knoblauch-Mayonnaise
eingelegten Zwiebeln, Petersilie, Zitrus-Gel und Olivenringen

***

Selleriecrèmesuppe parfümiert mit schwarzem Trüffel

***

Variation von Karotte, Orange und Kardamom

***

Gerösteter Blumenkohl mit Pastinaken-Mousseline
und sautierten Kräuterseitlingen

***

Brie de Meaux, gefüllt mit Mascarpone und Wintertrüffel
serviert mit Olivenöl-Glace

oder

Käse vom Wagen
Rohmilchkäse-Auswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

***

Blutorange-Mandel-Schnitte mit Mandarinen-Schaum
und Orange-Zimt-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

Klassiker

Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen mit einer Randentrilogie und Wasabi-Mayonnaise	38.50
Selleriecrèmesuppe parfümiert mit schwarzem Trüffel begleitet von einem Toast mit Entenleberterrine	15.50
Spaghettini Vongole an Weissweinsauce mit Cherrytomaten und frischen Kräutern	38.50
Fritto misto di mare mit Calamari, Gamberi Rossi, Crevetten und frischer Zitrone	49.00
Gebratenes Wildsteinbutt-Filet auf jungem Gemüse begleitet von Schmelzkartoffeln und klassischer Beurre Blanc	65.50
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Portweinjus mit Pastinaken-Mousseline und einer Variation von Karotte	62.50
Châteaubriand an Sauce Béarnaise, Rotweinjus, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse Preis pro Person (ab 2 Personen)	74.00

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

Herkunft des Fleisches

Rind	Irland
Kalb	Schweiz

Herkunft des Fisches / Seafoods

Vongole	Italien
Langoustinen	Indischer Ozean West, Wildfang
Wildsteinbutt	Atlantik Nord Ost Wildfang
Hummer	Atlantik Nord West, Wildfang
Calamares	Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten	Südwest Atlantik, Wildfang
Kabeljau	Island

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.