

olivo

ristorante mediterraneo

Menu Herbstparade

Mariniertes Kingfish Filet und Pulpo an würziger Romesco-Sauce
mit eingelegtem Rettich an einer leichten Limetten-Mascarponecreme

Pochiertes Ei auf sautierten Steinpilzen
dazu getrockneter Lomo Ibérico an einer Steinpilzcreme

Seeteufelmedaillons auf Safranrisotto
Romanesco und Pimientos del Piquillos

Rehrückenfilet auf Rahmwirsing mit glasierten Quitten
Tessiner Polenta parfümiert mit Trüffelbutter und Zimt-Feigenjus

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

Mango-Ananas-Schnitte aromatisiert mit Rum
Crema Catalana und Mangosorbet

6-Gang-Menu	130.00
5-Gang-Menu	115.00
4-Gang-Menu	105.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Vorspeisen

Mariniertes Kingfish Filet und Pulpo an würziger Romesco-Sauce mit eingelegtem Rettich an einer leichten Limetten-Mascarponecreme	34.50
Alpen-Zander-Terrine mit Jakobsmuscheln marinierter Fenchelsalat, Tomatencreme und Safranmayonnaise	34.50
Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen auf gelierter Brokkolicreme, Kristal Kaviar und Yuzugel	48.50
Kalbstatar mit Pastinaken-Panna-Cotta parfümiert mit Trüffeln geräucherte Eigelbcreme und Kräuterbiskuit	34.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und hausgemachten Grissini	14.50

Suppen

Kürbissuppe parfümiert mit weissem Trüffelöl und Ricotta Gnocchi	15.50
Tomaten-Peperonicremesuppe dazu ein Crostini mit mariniertem Kingfish	15.50

Pasta, Risotto & Ei

Ravioli gefüllt mit Langoustine, Zucchini und Koriander an Krustentiercreme, verfeinert mit Zitronengras	* 34.50 44.50
Spaghettini mit sautierten Calamares, Pulpo, Crevetten, Peperoncini, Tomaten, Oliven und Kräutern	* 32.50 42.50
Risotto «Carnaroli» mit sautiertem Kürbis und gebratener Wachtelbrust	* 32.50 42.50
Pochiertes Ei auf sautierten Steinpilzen, getrockneter Lomo Ibérico an einer Steinpilzcreme	* 32.50 42.50

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Zitruskartoffeln mit Oliven und kandierten Tomaten	* 48.50 58.50
Fritto Misto di Mare mit Calamares, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 40.00 50.00
Seeteufelmedaillons auf Safranrisotto Romanesco und Pimientos del Piquillos	* 48.50 58.50
Gebratenes Wildsteinbuttfilet auf Karottenpüree junges Gemüse und Beurre Blanc	* 54.50 64.50

* kleiner Teller

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Fleischgerichte

Rehrückenfilet auf Rahmwirsing mit glasierten Quitten	* 52.50
Tessiner Polenta parfümiert mit Trüffelbutter und Zimt-Feigenjus	62.50
Gebratene Challans Entenbrust aromatisiert mit Honig und Rosmarin confierte Ananas mit Sternanis, Granatapfel und Limetten	48.00
Zart gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen vom Kalb an Portweinjus serviert auf Kürbisgemüse und Trüffelrisotto	* 54.50 64.50
Gebratenes Entrecôte vom Wagyu Beef "Kagoshima" Sellerie-Millefeuille mit Herbsttrüffel dazu sautierte Steinpilze und Schmelzkartoffeln	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

Taube	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Irland
Schwein	Schweiz
Rind	Irland
Bison	USA
Reh	Österreich / Deutschland
Wagyu Beef	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.