

## KLASSIKER

---

<b>Old Fashioned</b>	15.00
Four Roses Bourbon, Angostura Bitters, Orangenbitter, Zucker	
<b>Classic Margarita</b>	15.00
Olmecca Tequila, Cointreau, Limettensaft	
<b>Amaretto Sour</b>	14.00
Disaronno, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Whiskey Sour</b>	14.00
Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Negroni</b>	15.00
Beefeater Gin, Campari, Vermouth Rosso	

## SIGNATURE

---

<b>Islay Style Old Fashioned</b>	17.00
Laphroaig, Zuckersirup, Angostura Bitters, Orangenbitter	
<b>Vito's Julep</b>	17.00
Amaretto, Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Zimt	
<b>Italian Margarita</b>	17.00
Olmecca Tequila, Disaronno, Cointreau, Limettensaft	
<b>Boulevardier</b>	17.00
Four Roses Bourbon, Campari, Vermouth Rosso, Orangenbitter	
<b>Filthy Fred</b>	17.00
Havana Club Rum, Ingwer Likör, Limettensaft, Zucker	
<b>Lucky Lucerner</b>	17.00
Hendrick's Gin, Maraschino Likör, Bündner Röteli, Nelkenbitter, Limejuice	

## MARTINIS

---

<b>Espresso Martini</b>	16.00
Espresso, Absolut Vodka, Kahlua, Bols Kakao Likör	
<b>Vesper Martini</b>	16.00
Absolut Vodka, Beefeater Gin, Dry Vermouth	
<b>C.C. Manhattan</b>	16.00
Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura Bitter	
<b>Bronx</b>	16.00
Beefeater Gin, Vermouth Rosso, Dry Vermouth, Orangensaft	

## MULES

---

<b>Kentucky Mule</b>	16.00
Four Roses Bourbon, Ingwerlikör, Limettensaft, Gingerbeer	
<b>London Mule</b>	16.00
Beefeater Gin, Ingwerlikör, Limettensaft, Gingerbeer	
<b>Moscow Mule</b>	16.00
Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	

## AUS DER KARIBIK

---

<b>Frozen Fruit Diquiri</b>	16.00
Havanna Club Rum, Limettensaft, Banane- oder Erdbeerpüree	
<b>Frozen Margarita</b>	16.00
Olmeca Tequila, Cointreau, Limettensaft, Banane- oder Erdbeerpüree	
<b>Cuba Libre</b>	14.00
Havanna Club Rum, Limette, Cola	
<b>Mojito</b>	16.00
Havanna Club Rum, Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Angostura Bitters	

## TROPICAL

---

<b>Sex on the Beach</b>	16.00
Absolut Vodka, Bols Peach Likör, Orangensaft, Cranberrysaft	
<b>Caipirinha</b>	16.00
Janeiro Cachaça, Limetten, brauner Zucker	
<b>Caipiroska</b>	16.00
Absolut Vodka, Limetten, brauner Zucker	
<b>Swimming Pool</b>	16.00
Havana Club Rum, Blue Curaçao, Batida de Coco, Ananassaft	
<b>Mai Tai</b>	16.00
Havana Club Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup	
<b>Piña Colada</b>	16.00
Havana Club Rum, Kokossirup, Batida de Coco, Ananassaft	
<b>Long Island Iced Tea</b>	17.00
Havana Club Rum, Absolut Vodka, Olmeca Tequila, Beefeater Gin, Cointreau, Zitronensaft, Cola	

## ALKOHOLFREIE FANCY DRINKS

---

<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	12.00
<b>Virgin Colada</b> Ananassaft, Kokossirup	12.00
<b>Shirley Temple</b> Ginger Ale, Grenadinesaft	12.00

## APERITIF/BITTERS

---

Sanbitter	alkoholfrei	10 cl	7.00
Cinzano weiss	15.0 %	4 cl	7.00
Cinzano rot	15.0 %	4 cl	7.00
Campari	23.0 %	4 cl	7.00
Ramazzotti	30.0 %	4 cl	7.00
Jägermeister	35.0 %	4 cl	7.00
Appenzeller	29.0 %	4 cl	7.00
Ricard	45.0 %	2 cl	7.00
Aperol	11.0 %	4 cl	7.00

## LIQUEURS

---

Cointreau	40.0 %	4 cl	8.00
Kahlua	20.0 %	4 cl	8.00
Baileys	17.0 %	4 cl	8.00
Amaretto Disaronno	28.0 %	4 cl	8.00
Malibu	21.0 %	4 cl	8.00
Bols Peach	21.0 %	4 cl	8.00
Trojka Red Vodka	24.0 %	4 cl	8.00
Trojka Black Vodka	17.0 %	4 cl	8.00
Trojka Green Vodka	17.0 %	4 cl	8.00

## SPIRITUOSEN

---

### **Gin**

Beefeater Gin	40.0 %	4 cl	9.00
Bombay Sapphire	40.0 %	4 cl	9.00
Hendrick's Gin	41.4%	4 cl	11.00

### **Vodka**

Absolut	40.0 %	4 cl	9.00
Xellent	40.0 %	4 cl	12.00
Grey Goose	40.0 %	4 cl	14.00

### **Rum**

Havana Club Añejo	40.0 %	4 cl	9.00
Havana Club Silver	37.5 %	4 cl	9.00
Havana Club Seleccion	45.0 %	4 cl	18.00
Ron Zacapa 23	40.0 %	4 cl	16.00

### **Tequila**

Olmeca Silver	35.0 %	4 cl	9.00
---------------	--------	------	------

### **Brandy**

Carlos I	38.0 %	2 cl	9.00
----------	--------	------	------

### **Cognac**

Rémy Martin VSOP	40.0 %	2 cl	9.00
Remy Martin XO	40.0 %	2 cl	21.00
Martell VSOP	40.0 %	2 cl	9.00
Otard VSOP	40.0 %	2 cl	9.00

## OBSTBRANDWEINE

---

Grappa Paesanella di Amarone	41.0 %	2 cl	8.00
Grappa Paesanella di Barolo	41.0 %	2 cl	8.00
Marc de Bourgogne	40.0 %	2 cl	8.00
Calvados	40.0 %	2 cl	8.00
Vielle Prune Morin	41.0 %	2 cl	8.00

## WHISKIES

---

### **Scotch**

Johnnie Walker Red Label	40.0 %	4 cl	9.00
Johnnie Walker Black Label	40.0 %	4 cl	11.00
Ballantine's	40.0 %	4 cl	9.00
Chivas Regal	40.0 %	4 cl	10.00

### **American**

Four Roses	40.0 %	4 cl	9.00
Jack Daniel's	43.0 %	4 cl	10.00

### **Canadian**

Canadian Club	40.0 %	4 cl	10.00
---------------	--------	------	-------

### **Irish**

Jameson	40.0 %	4 cl	10.00
---------	--------	------	-------

## MALT WHISKIES

---

<b>Glenmorangie, 10 y</b>	43.0 %	4 cl	14.00
<i>Cremig, süß und erfrischend, leicht rauchig, leichter süßer Vanillegeschmack</i>			
<b>Laphroaig, 10 y</b>	40.0 %	4 cl	14.00
<i>Stark rauchig, ausgeprägt torfig, noch spürbar süß, salzig, lange nachklingend und einzigartig</i>			
<b>Oban, 14 y</b>	43.0 %	4 cl	15.00
<i>Zartes Torfaroma, anhaltend sanfter Geschmack</i>			
<b>Talisker Island, 10 y</b>	45.8 %	4 cl	14.00
<i>Ausgewogen, kräftiges Bouquet, erblüht auf der Zunge</i>			
<b>Strathisla, 12 y</b>	43.0 %	4 cl	15.00
<i>Trocken, sherrytönig und etwas likörhaft im Geschmack, sanft und lang im Abgang</i>			
<b>Lagavulin, 8 y</b>	43.0 %	4 cl	14.00
<i>Trockner Torfrauch, sanfte und kraftvolle Süsse, Note von Meer und Salz</i>			
<b>Glenlivet, 12 y</b>	40.0 %	4 cl	15.00
<i>Sanft, blumig, cremig und fruchtig im Geschmack, wärmend und etwas kurz im Abgang</i>			
<b>Scapa, 16 y</b>	40.0 %	4 cl	18.00
<i>Ein Hauch von süßer Würze verbunden mit einer reichen, dicken und honigartigen Süsse</i>			



**CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE**      **10 cl**      **75 cl**

---

Le Calle Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini	9.00	62.00
Moscato d'Asti DOCG Nivole Michele Chiarlo	9.00	25.00 <b>(37.5 cl)</b>
Champagne Pol Roger	16.00	105.00
Perrier Jouët, Belle Epoque		275.00
Cuvée Dom Pérignon Millésimé brut		320.00

**QUALITÄTSWEINE****10 cl****75 cl****Weisswein**

St. Saphorin 8.00 57.00  
Déserts, Les Fils Rogivue, Waadt – Schweiz  
*Chasselas*

Baraco Grillo Sicilia IGT 8.00 54.00  
Cantina Cellaro, Sizilien – Italien  
*Grillo*

Verdejo Rueda DO 8.00 54.00  
Bodegas Val de Vid, Rueda – Spanien  
*Verdejo*

**Roséwein**

Alie Ammiraglia 9.00 68.00  
Marchesi de' Frescobaldi  
Toscana – Italien  
*Syrah, Vermentino*

**Rotwein**

Merlot del Ticino DOC 9.00 68.00  
Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino  
Ticino  
Merlot

Primitivo di Manduria DOP 8.50 60.00  
Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano  
Apulien – Italien  
*Primitivo*

Finca Munoz Tempranillo 8.00 56.00  
Vino de la Tierra de Castilla  
Castilla – Spanien  
*Tempranillo*

## BIERE

---

### Im Offenausschank

Heineken	5.0 %	30 cl	6.00
----------	-------	-------	------

### Flaschenbier

Pony, Eichhof	5.2 %	33 cl	6.50
---------------	-------	-------	------

Hubertus, Eichhof <i>Dunkel</i>	5.7 %	33 cl	6.50
------------------------------------	-------	-------	------

Braugold, Eichhof	5.2 %	33 cl	6.50
-------------------	-------	-------	------

Eichhof	(alkoholfrei)	33 cl	6.00
---------	---------------	-------	------

Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	9.00
--------------------	-------	-------	------

## MINERALWASSER/SÜSSGETRÄNKE

---

Valsler grün / blau	33 cl	5.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	5.00
Nestea Lemon	33 cl	5.00
Fanta, Sprite	33 cl	5.00
Organics Tonic	20 cl	5.00
Organics Bitter Lemon	20 cl	5.00
Organics Ginger Ale	20 cl	5.00
Süssmost	33 cl	5.00
Rivella rot und blau	33 cl	5.00
Red Bull	25 cl	6.00

## SÄFTE

---

Traubensaft rot	20 cl	5.00
Orangensaft / Ananassaft	20 cl	5.00
Multivitaminsaft	20 cl	5.00
Grapefruitsaft	20 cl	5.00
Cranberrysaft	20 cl	5.00
Tomatensaft	20 cl	5.00

## KAFFEE/TEE

---

Kaffee Crème	5.00
Espresso	5.00
Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Tee, diverse Sorten	5.00

Die Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren und von gebrannten Wassern oder Mix-Getränken mit gebrannten Wassern an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.

## SNACKS

---

### Sandwiches

Ciabatta mit Tomaten und Mozzarella	7.50
Silser Zöpfli mit Thon	7.50
Rüebli-Sprossen vegan	6.50
Silser mit Schinken, Salami oder Greyezer	5.00

## WARMER SNACKS

---

<b>Hot Chicken Sandwich «Provençal»</b>	8.50
Baguette gefüllt mit Pouletschnitzel	

<b>Schinken-Käse-Toast «Jackpot»</b>	7.00
--------------------------------------	------

## PIZZA

---

<b>Pizza Margherita</b>	14.00
mit Tomatensauce und Mozzarella	

<b>Pizza Prosciutto</b>	16.00
mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella	

## SÜSS

---

<b>Nussgipfel</b>	3.00
-------------------	------

Diese Gerichte servieren wir Ihnen täglich von 12.00 bis 03.30 Uhr  
(freitags und samstags bis 04.30 Uhr).

# olivo

RISTORANTE  
MEDITERRANEO  
spielerisch geniessen

## VORSPEISEN & SALATE

---

<b>Swiss Wagyu Bresola nebst Lomo Ibérico</b>	36.50
mit eingelegtem Rettich, kleines Tomaten-Tartlette mit Büffelmozzarella, Salsa Verde und Pinienkernen	
<b>Gemischter Blattsalat</b>	15.50
mit Balsamico-Dressing und hausgemachten Grissini	

## PASTA & RISOTTO

---

<b>Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit jungem Gemüse,</b>	* 35.50	
Pimientos del Piquillo, gerösteten Pinienkernen, Oliven, Cherrytomaten und Salsa Verde		45.50
<b>Risotto „Carnaroli“ mit sautierten Steinpilzen</b>	* 37.50	
Rucola und Parmesansplittern		47.50
<b>Hausgemachte Tagliolini mit Artischocken</b>	* 38.50	
und schwarzer Trüffelbutter		48.50

## DESSERTS

---

<b>Mohn-Heidelbeer-Törtchen</b>	18.50
mit Zitronengel und Heidelbeersorbet	
<b>Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone sowie Herbstrüffel</b>	18.50
serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und Olivenölglace	

### \* kleine Portion

Diese Gerichte servieren wir Ihnen Dienstag bis Freitag von 12:00 bis 13:30 Uhr und von 18:00 bis 22:00 sowie Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr. Bitte beachten Sie, dass es bei Bestellungen aus dem Restaurant Olivo gelegentlich zu Wartezeiten kommen kann. Wir danken für Ihr Verständnis.



RISTORANTE  
MEDITERRANEO  
spielerisch geniessen

### 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

Alle Preise in CHF | All prices in CHF  
Inkl. Mehrwertsteuer | incl. VAT