

# *olivo*

ristorante mediterraneo

## *Vorspeisen*

|  |       |
|--|-------|
| Salat von Rotbarbenfilet und Pulpo mit «La Ratte»-Kartoffeln,<br>Rucola und roten Zwiebeln parfümiert mit Limetten | 36.50 |
| Kalbscarpaccio mit Pinienkernen und Basilikumöl<br>marinierte Champignons und Tonnatosauce                         | 34.50 |
| Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen<br>auf grünen Spargeln mit gehobeltem Parmesan und Aceto Balsamico | 38.50 |
| Kurzgebratener Thunfisch mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien<br>Sizilianische Caponata und Rhabarbergel       | 34.50 |
| Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing<br>und hausgemachten Grissini  | 14.50 |

## *Suppen*

|   |       |
|---|-------|
| Tomatenschaumsuppe<br>dazu ein Crostini mit mariniertem Thunfisch | 15.50 |
| Cremesuppe aus Erbsen<br>mit würzigem Speck-Espuma                | 15.50 |

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

# olivo

ristorante mediterraneo

## *Pasta, Risotto & Ei*

|   |                  |
|---|------------------|
| Hausgemachte «Pici» alla Puttanesca,<br>mit Sardellen, Tomaten, Oliven und Kapern   | * 32.50<br>42.50 |
| Spaghettini mit frischem Pesto und<br>leicht gegartem Hummer                        | * 38.50<br>68.50 |
| Spinatrisotto «Carnaroli» mit Erbsen, Fave-Bohnen,<br>Bärlauch-Knospen und Radiesli | * 32.50<br>42.50 |
| Pochiertes Ei auf sautierten grünen Spargeln und Morcheln<br>an einer Parmesancreme | * 32.50<br>42.50 |

## *Fischgerichte*

|   |                  |
|---|------------------|
| Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Fregola Sarda<br>mit Artischocken, jungen Zwiebeln und Taggiasca Oliven | * 48.50<br>58.50 |
| Fritto Misto di Mare mit Calamares, Gamberi Rossi, Crevetten<br>und Zitrone                               | * 40.00<br>50.00 |
| Leicht gegartes Saiblingsfilet auf grünen Spargeln,<br>Schmelzkartoffeln und Beurre blanc                 | * 48.50<br>58.50 |
| Gebratenes Wildsteinbuttfilet auf Frühlingsgemüse<br>Broccolimousseline mit Limetten-Tomatenvinaigrette   | * 52.50<br>62.50 |

\* *kleiner Teller*

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

## Fleischgerichte

|  |                  |
|--|------------------|
| Gebratene Königstaube aus Maine mit Kräutern aus der Provence,<br>dazu Broccoli und junge Karotten begleitet von Innereien<br>verfeinert mit Vinaigrette | * 52.50<br>72.50 |
| Saftiges Kalbssteak unter der Limetten-Grissini-Kruste,<br>dazu Romanesco, roten Zwiebeln und Maisgalletten  | * 50.50<br>60.50 |
| Rindsfiletmedaillon an kräftiger Portweinsauce,<br>auf grünen Spargeln, Schmelzkartoffeln und Morchelcreme   | * 52.50<br>62.50 |
| Milchlammschulter aus den Pyrenäen an Sherry-Essig-Jus<br>dazu junges Gemüse und Kartoffelmousseline   | * 52.50<br>62.50 |

\* kleiner Teller

## Gericht ab 2 Personen

|  |                  |
|--|------------------|
| Châteaubriand an Sauce béarnaise und Rotweinjus<br>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    | Frankreich |
| Schwein | Schweiz    |
| Rind    | Irland     |

#### Herkunft des Fisches / Seafoods

|               |  |
|---------------|--|
| Hummer        | U FAO 21 Atlantik Nord West Maine, Wildfang  |
| Langoustinen  | FAO 51 Indischer Ozean West, Wildfang        |
| Saibling      | 352 Island IS                                |
| 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.