

olivo

ristorante mediterraneo

Vorspeisen

Terrine von der Entenleber Mango-Chutney, Passionsfruchtgel und Maisbrot	34.50
Seeteufelcarpaccio mit Zucchetti, Tomatenwürfel und einem erfrischenden Yuzu-Panna-Cotta	34.50
Sant Ilario Parmaschinken mit Büffelmozzarella und Salsa Tartufata, Parmesan Reggiano und hausgemachten Grissini	34.50
Duo von Langoustine und Jakobsmuschel auf einem kleinen Linsen-Kartoffel-Salat, Kristal Kaviar von «Kaviari» und Zitronengel	48.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und hausgemachten Grissini	14.50

Suppen

Kürbissuppe parfümiert mit weissem Trüffelöl und Ricotta-Nocken	15.50
Cremesuppe aus Blumenkohl parfümiert mit schwarzer Trüffelbutter serviert mit kurzgebratener Jakobsmuschel	15.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

olivo

ristorante mediterraneo

Pasta, Risotto & Ei

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit frischem Pesto, Datterini Tomaten und Oliven	* 32.50 42.50
Tagliolini mit Artischocken und schwarzer Trüffelbutter	* 32.50 42.50
Risotto «Carnaroli» verfeinert mit Safran und gebratenen Langoustinen	* 38.50 48.50
Pochiertes Ei auf sautierten Steinpilzen und jungem Spinat an einer Steinpilzcreme	* 32.50 42.50

Fischgerichte

Seeteufelmedaillon mit Pistazien und Pinienkernen auf cremigem Kürbispüree	* 48.50 58.50
Fritto Misto di Mare mit Calamares, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 40.00 50.00
Gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit getrockneten Feigen und Tomaten an einer leichten Syrah-Sauce	* 48.50 58.50
Gebratenes Wildsteinbuttfilet und Herzmuscheln auf jungem Gemüse, dazu gelbe Karotten-Mousseline parfümiert mit Kurkuma	* 52.50 62.50

* kleiner Teller

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Fleischgerichte

Rehrückenfilet auf Rahmwirsing mit glasierten Quitten, Tessiner Polenta parfümiert mit Trüffelbutter und Zimt-Feigen-Jus	* 52.50 62.50
Zart gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen vom Kalb auf jungem Gemüse und Sellerie-Mousseline	* 49.50 59.50
Gebratenes Rindsfilet unter einer Steinpilzkruste, dazu Kartoffel-Mousseline mit Olivenöl, glasierte weisse Rüben und junge Karotten	* 52.50 62.50
Gebratenes Entrecôte vom Wagyu Beef "Kagoshima" mit neuen Kartoffeln, sautierten Steinpilzen und confierten Zwiebeln	75.50

* kleiner Teller

Gericht ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce béarnaise und Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	pro Person 68.00
--	---------------------

Lieber Gast

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


Herkunft des Fleisches

Perlhuhnbrust	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Frankreich
Wagyu Beef	Japan
Rind	Irland
Schwein	Schweiz
Bison	USA / Canada
Reh	Österreich / Deutschland

Herkunft des Fisches / Seafoods

Kaviar	China
Langoustinen	FAO 51 Indischer Ozean West, Wildfang
Zander	FAO 05 Europa
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
Hummer	U FAO 21 Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Thunfisch	FAO 71 Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.