



MITTAGS-KLASSIKER

Oliveiras "Club-Sandwich" 26
Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten,
Salatblätter, Cocktailsauce,
die Pommes Allumettes

Entrecôte "Café de Paris" (SwissPrim) 39
in feinen Tranchen mit Pommes Allumettes
und unserer "Café de Paris" Sauce

Rindstatar "Oliveiras" 26 | 34
mit Olivenöl und Zwiebelconfit,
Knusprige Baguettechips dazu

 **Olis' Beefburger "SwissPrim"** 26
Rindsburger, Spiegelei, Speck, Tomaten,
Salatblätter, Chili-Cocktailsauce,
Pommes Allumettes

 **Bunte Salatteller mit:**
Tomaten & Mozzarella oder Pilzen mit Speck
oder Pouletbrust oder Entrecôte-Tranchen
oder Riesengrillen, etc. *fragen Sie uns!*

Tagesvorspeise dazu: 8 / 9.50

AUS DER SPEISEKARTE...

Mascarponerisotto 28 | 48
mit der edlen Périgord-Trüffel!

Kalbskotelett "SwissPrim" vom Grill
frischer Spinat und Chutney 300gr. 54

Kalbskotelett "SwissPrim"
Tomatengemüse und Salbeibutter 300gr. 54

Tagesvorspeise dazu: 8 / 9.50

Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

Oliveiras – Sagenriet 1 | 8853 Lachen SZ
www.oliveiras.ch | info@oliveiras.ch | +41 55 442 69 49

TAGES-VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat

Süsskartoffelsuppe mit Rohschinken

Thunfisch-Tatar auf Guacamole-Bruschetta

TAGES-MENÜS

inkl. einer Tages-Vorspeise nach Wahl

Menü 1
Schweinsgeschnetzeltes 24.90
Champignonrahmsauce und Tagliatelle

Menü 2
Maispouardenbrust 26.90
Pilzrisotto und Honig-Thymianjus

Menü 3
Pata Negra-Halssteak vom Grill 33.90
Ofenkartoffeln und Spinat

Menü 4
Gebackene Eglifilets 26.90
Remoladensauce und Pellkartoffeln

Menü 5
Linguine Carbonara 22.90
mit Gemüse und Cherrytomaten

TAGES-DESSERT

Dessert Romanoff 10.90

BUSINESS-LUNCH

Rindsfiletspitzen "Stroganoff" 38
Knusprige Röstikroketten dazu

+ Tages-Vorspeise = 43

+ Tages-Vorspeise + Dessert = 48

Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

Oliveiras – Sagenriet 1 | 8853 Lachen SZ
www.oliveiras.ch | info@oliveiras.ch | +41 55 442 69 49

UNSERE LEBENSMITTEL...

DIE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN!

Dafür legen wir grossen Wert auf naturnahe Produktion, nachhaltige Zucht und Fangmethoden. *Wildfang wird leider selten...*

Mit unseren geschätzten Lieferanten pflegen wir eine persönliche Beziehung, die sich auf Respekt und Ehrlichkeit stützt.

> Fleisch:

Traitafina | Bianchi | Metzgerei Rickenbach
Rind: Hohrücken + Entrecote: SwissPrim |
Rinds-Filet: AUS | Rinds-Tatar: CH
Kalb: SwissPrim | Lamm: AUS | Pata Negra: SP

> Fische und Meeresfrüchte:

Bianchi | Braschler Comestibles ZH
Oktopus: MA | Loup de Mer: GR |
Kabeljau: Nordatlantik, wild | Krevetten: VN,
Zucht, nicht extra gefüttert

> Frische Eier liefert uns fast täglich die Familie Bamert aus Wangen

> Unser Olivenöl, kaltgepresst und „extra virgem“, kommt aus dem ruhigen Alentejo, in Portugal

Für sonstige Fragen über Herkunft, Zutaten & Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Glutenfrei/Lactosefrei:

Einige Gerichte sind so-oder-so glutenfrei/lactosefrei und andere können auch natürlich dementsprechend zubereitet werden. Bitte fragen Sie uns.

7,5DL WEINE

1 DL

IM OFFENAUSSCHANK

Weiss

Sauvignon Blanc, 8.00
Lavradores de Feitoria, Douro, P

Verdecca 7.60
Li Veli, Puglia, IT

Rot

Vinha do Mouro 8.50
Luis Louro, Alentejo, P

Cabernet Sauvignon 9.90
Bacalhôa, Setúbal, P

Barbera d'Alba 8.00
Fabio Oberto, La Morra, Piemonte, IT

Finca Antigua Crianza 8.70
Martinez Bujanda, Cuenca, La Mancha, SP



IHRE ZIVILHOCHZEIT IM OLIVEIRAS

Wir freuen uns auf Ihre Reservation:
055 442 69 49

Ihr Oliveiras-Team