

WEINEMPFEHLUNG 1 DL

IM OFFENAUSSCHANK

Weiss

Sauvignon Blanc 8.00
Lavradores de Feitoria, Douro, P

Verdecca 7.60
Li Veli, Puglia, IT

Rot

Herdade da Pimenta 8.50
Casa Relvas, Alentejo, P

Crasto Reserva 12.50
Qta. do Crasto, Douro, P

Barbera d'Alba 8.00
Fabio Oberto, Piemonte, IT

5 Finques 8.80
Schloss Perelada, Empordà DO, SP


MITTAGS-KLASSIKER


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

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

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

Rindsfiletspitzen "Stroganoff" 39
Knusprige Röstikroketten dazu

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

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

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
- > Rübli-Cremesuppe mit Ingwer
- > Ziegenkäse-Crostino mit Baumnüssen und Honig

TAGES-MENÜS

inkl. einer Tages-Vorspeise nach Wahl

Menü 1

Spareribs vom Ofen 24.90
Kartoffel-Wedges und Spinat

Menü 2

Coniglio-Filets vom Grill 26.90
Bohnenreis

Menü 3

Entrecôte-Medaillon 34.90
mit Ananas und Gemüse

Menü 4

Sepia Knusperli 26.90
Remoladensauce und Pellkartoffeln

Menü 5

Frühlingsrollen "sweet & sour" 22.90
Basmatireis mit Koriander

TAGES-DESSERT

Süsse Miniatures 5.00 – 9.50
vom Bauchladen!

AUS DER SPEISEKARTE...

Rindshohrücken-Steak vom Grill 47
Frischer Spinat und Tomatensalsa

Loup de Mer 47
Weisser Spargel und Limettenbutter

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

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 feines Olivenöl** kommt aus Portugal

> **Unser hausgemachtes Brot** ist laktosefrei

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

Glutenfrei/laktosefrei: Einige Gerichte sind glutenfrei/laktosefrei und andere können auch natürlich dementsprechend zubereitet werden. Bitte fragen Sie uns.



BANKETTE

EVENTS

CATERING

TAKE-AWAY

HOME SERVICES

GUESTHOUSE



NEWS & EVENTS

SOMMER-PARTY



29.6.2019, ab 19h

Tapas- & Getränke-Bufferet
Jürg Metzger Jazztrio «live»
Gin-Bar
Flammkuchen-Bar

TAPAS & WEIN-BAR

Drinks & Spirits



1. Do. im Monat, ab 18.30h
(gerne früher, auf Voranmeldung)

Feierabend bei einem feinen
Glas Wein und köstlichen Tapas!

Wir freuen uns auf Ihre Reservation:
055 442 69 49

Ihr Oliveiras-Team