

WEINEMPFEHLUNG 1 DL

IM OFFENAUSSCHANK

Weiss

Sauvignon Blanc 8.00
Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal

Verdecca 7.60
Li Veli, Puglia, Italien

Rot

Herdade da Pimenta 8.50
Casa Relvas, Alentejo, Portugal

Carm Grande Reserva 12.50
Fam. Roboredo Ribeiro, Douro, Portugal

Barbera d'Alba 8.00
Fabio Oberto, Piemonte, Italien

5 Finques 8.80
Schloss Perelada, Empordà DO, Spanien

MITTAGS-KLASSIKER

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

Tagesvorspeise dazu: 8 / 9.50

FEINER SALATTELLER mit:

Tomaten & Mozzarella oder Riesencrevetten
oder Pilzen & Speck oder Pouletbruststreifen
oder Entrecôte-Tranchen, etc.
fragen Sie uns!

FLAMMKUCHEN – fein!

als Vorspeise oder Hauptspeise

Crème, Zwiebeln &
Speck, Chorizo 21
Pata Negra, Rucola 28
Rauchlachs, Schnittlauch 23
Mozzarella, Tomaten, Basilikum 22

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 | Haus- oder Frenchdressing

> Ananas-Curry-Cremesuppe

TAGES-MENÜS

inkl. einer Tages-Vorspeise nach Wahl

Menü 1

Truthahngeschnetzeltes 24.90
"Stroganoff" und Röstikroketten

Menü 2

Schweinskotelett paniert 26.90
Tomatenreis mit Bohnen

Menü 3

Entrecôte-Spiess mit Mangochutney 34.90
auf Spinat, Pommes Allumettes dazu

Menü 4

Fisch-Variation an Safransauce 29.90
Salzkartoffeln und Spinat

Menü 5

Gemüse-Quiche 22.90
mit Crème Fraîche

TAGES-DESSERT

Süsse Miniatures 5.00 – 9.50
flying buffet!

AUS DER SPEISEKARTE...

Rib Eye-Steak in Tranchen 44
Knoblauchsauce und Pommes Allumettes

Saltimbocca 44
mit sämigem Steinpilzrisotto

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: SwissPrim/SCO/CH | Kalb: SwissPrim
Lamm: GB | Pata Negra: SP | Geflügel: CH/HU/FR

> **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

IHR WEIHNACHTSFEIER



**reservieren Sie sich
Ihr Datum jetzt schon!**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
055 442 69 49

Ihr Oliveiras-Team