

## UNSERE VORSPEISEN | OUR STARTERS

Bouquet von gesunden Blattsalaten und Kräutern, frische Früchte und geröstete kernen Fresh seasonal salad with herbs, fruits and roasted seeds	15
Oktopus mit Olivenöl und Knoblauch, mediterraner Salat mit Sesam und Limette Octopus with olive oil and garlic, a fresh mediterranean salad with sesame and lime	22
“Black Tiger“ Crevettenwürfel mit Knoblauch und Chili im Olivenöl Diced tiger prawns, fresh garlic and red chilies sautéed with olive oil from Portugal	21
Rindstatar “Oliveiras“ mit Olivenöl, Zwiebelkonfit und Wachtelei Beef steak Tatar with olive oil and a delicious onion confit	34/ 26
Unsere Tapas-Trilogie: Kürbis-Shot   Coquille St. Jacques auf Grillgemüse   Rindstatar mit Wachtelei Our trilogy of Tapas: Pumpkin-Shot   scallop with grilled vegetables   Beef tatar with a quail egg	26

## AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

Wangener Muskatkürbis-Cremesuppe mit einer Jakobsmuschel und Ingwerschaum Pumpkin cream soup and a scallop and ginger espuma	16
Hummer-Crèmesuppe und eine köstliche Meeresfrüchterolle Lobster bisque with a delicious seafood-roll	19
Die Consommé und ein knuspriger Fleischstrudel Consommé with a crispy meat strudel	18

## VEGETARISCHES & CO. | VEGETARIAN & CO.

Garten-Risotto mit Hinkelstein-Späne und Rüblistroh Garden risotto with Hinkelstein cheese and carrots straw	32
Rosmarin-Rahmpolenta mit frischem Gemüse und einem gebackenen Ei Creamy polenta with rosemary, fresh vegetables and a baked egg	34
Linguine “aglio e olio” Grillgemüse mit Knoblauch, Chili, Pinienkernen und Cherry-Tomaten Spaghetti “aglio e olio” grilled vegetables with garlic, chili, pine nuts and cherry tomato	23/ 28
Linguine “frutti di mare” Köstliche Meeresfrüchte mit Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten Spaghetti “frutti di mare” marvelous seafood with garlic, chili and cherry tomato	38

> Für Fragen über Herkunft unseren Lebensmitteln, Zutaten & Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

## LUST AUF MEER | ENJOYING THE SEA

Loup de Mer Filet vom Grill, frischer Spinat und Cataplanasud, Sellerie-Kartoffelpüree Grilled Sea Bass and fresh spinach with Cataplana brew, mashed potatoes and celery	47
Confiertes Bacalao-Medaillon mit einer Maisbrotkruste, Cocobohnen, das Kartoffelpüree mit Choriço! Medallions of Codfish crusted with Corn bread on a bed of green beans, mashed potatoes with Choriço	44
Die "Trilogie des Meeres" auf frischem Spinat mit geröstetem Knoblauch und Patatine Mit: Oktopus vom Grill, Bacalao-Kartoffel-Timbale, gebratener Bärenkreb The "Sea trilogy" on a bed of fresh spinach with garlic and small potatoes With: Grilled Octopus, a timbale of Codfish, Slipper Lobster	56
Der Meeresfrüchte-Risotto – das Nonplusultra der Küche Portugals! A delicious Seafood Risotto – Portugal's traditional seafood dish, par excellence!	58

## KÖSTLICHES FLEISCH | TENDER MEAT

Saltimbocca mit Pata Negra und Salbei unseres Gartens, Steinpilzrisotto mit Speckwürfeli Escalopes of veal "Saltimbocca" and risotto with porcini and bacon	45
Rindsfilet-Médallions auf Chilijus und Linsenragout, Sellerie-Kartoffelpüree Beef Tenderloin Medallions with chili gravy and lentils, mashed celery and potatoes	56
Lamm-Filets und Rosmarin-Rahmpolenta, Gemüse und Dörrfrüchte aus dem Ofen Filets of Lamb served with a creamy polenta, vegetables and dried fruits from the oven	45

## OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

Riesenkrevetten "Piri-Piri" – mit Olivenöl extra vergine aus Portugal, Knoblauch und Chili, Safranrisotto und frischer Spinat King Prawns with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, the best saffron risotto	47
"HausSpecial" – nur bei OLIVEIRAS! Schweizer Rindshohrückensteak mit der Knoblauch-Rahmsauce, Pommes Allumettes Beef rib eye steak with a garlic cream sauce and crispy Pommes Allumettes	44
Rinds-Entrecôte "Café de Paris" Oliveiras' Art, die knusprigen Pommes Allumettes Beef Sirloin Steak "Café de Paris" <i>just like we like</i> and crispy Pommes Allumettes	44

*Mit unseren geschätzten Lieferanten servieren wir Ihnen nur einwandfreie Lebensmittel!*

> Kalb: SwissPrim | Rinds-Hohrücken: SwissPrim | Rinds-Entrecôte: SCO | Rinds-Filet: CH | Rinds-Tatar: CH  
Lamm: SCO | Pata Negra: SP

> Fische und Meeresfrüchte: Firma Bianchi, Zufikon | Braschler Comestibles ZH

Oktopus: MA | Loup de Mer: GR/FR/IT | Kabeljau: Nordatlantik, wild | Riesenkrevetten: "Golden Shrimps" VN, Zucht,  
nicht extra gefüttert | Coquilles: JP

*Wir legen grossen Wert auf nachhaltige Zucht und Fangmethoden.*

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

> Unser Olivenöl, kaltgepresst und "extra virgem", kommt aus der Herdade do Esporão, im ruhigen Alentejo

...und werden "à la minute" mit viel Liebe und Können zubereitet. Nehmen Sie sich Zeit um sie zu geniessen!