

Weinempfehlung 1 dl

IM OFFENAUSSCHANK

Weisswein

Sauvignon Blanc 8.00
Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal

Verdecca 7.60
Li Veli, Puglia, Italien

Rotwein

Private Collection 8.90
Casal da Coelheira, Tejo, 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

Rinds-Entrecôte "Café de Paris" (sco) 39
in feinen Tranchen mit unserer köstlichen
"Café de Paris"-Sauce und knusprige
Pommes Allumettes, 200gr: 44 | 300gr: 55

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

Tagesvorspeise: 8

Winter-Fitness

Diverse Salate, Früchte, Kernen &
Pilzen & Speck 23
Tomaten & Mozzarella 24
Riesenkrevetten 36
saffige Pouletbruststreifen 26
Rinds-Entrecôte in Tranchen 39

Tages-Dessert

Süsse Miniatures | flying buffet! 5 – 9.50

Wiener Kaffee: mit Vanilleglacé und Rahm 11

Tages-Vorspeisen

> Kleiner Blattsalat | Haus- oder Frenchdressing

> Steinpilz-Cremesuppe

Tages-Menüs, inkl. Salat oder Suppe

Menü 1

Schweinschnitzel "al limone" 24.90
mit Linguine und Gemüse

Menü 2

Rindsgeschnetzeltes 25.90
Rotweinrahmsause und Pommes Carrées

Menü 3

Oktopus vom Grill 34.90
mit Spinat und Frühlingkartoffeln

Menü 4

Doradenfilets "ciboulette" 26.90
auf Gemüserisotto

Menü 5

Flammkuchen mit Grillgemüse 23.90
Cherrytomaten und Rucola

Oliveiras-Hit

Rindsfiletspitzen "Stroganoff" 42
knusprige Röstikroketten dazu

Tagesvorspeise: 8

♥ Elsässer Flammkuchen!

Belegt mit Creme, Zwiebeln &
Speck, Chorizo 22
Speck, San Danielle, Rucola 28
Rauchlachs, Meerrettich, Schnittlauch 25
Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola 24

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 Hühner- und Wachteleier** liefert uns fast täglich die Familie Bamert aus Wangen

> **Unser feines Olivenöl** kommt aus Portugal

> **Unser hausgemachtes Brot** ist laktosefrei und fast glutenfrei!

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

ESSEN

EVENTS

GENIESSEN

CATERING

LACHEN

TAKE-AWAY

LEBEN

HOME SERVICES

REDEN

GUESTHOUSE

TRÄUMEN



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

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

OLIVEIRAS
RESTAURANT

MITTAGSKARTE



"MUTTERTAG"



So, 10.5.2020

Wir freuen uns auf Ihre Reservation:
055 442 69 49

Ihr Oliveiras-Team

KREATIVE MEDITERRANE
GASTLICHKEIT

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

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