

Weinempfehlung 1 dl

IM OFFENAUSSCHANK

Weisswein

Sauvignon Blanc 8.20
Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal

"Bovel" *Cuvée Blanc* 8.20
Weingut Marugg, Fläsch, Schweiz

Rotwein

Private Collection 9.30
Casal da Coelheira, Tejo, Portugal

Carm "Grande Reserva" 12.30
Fam. Roboredo Ribeiro, Douro, Portugal

Barbera d'Alba 8.20
Fabio Oberto, Piemonte, Italien

Romanico 9.20
Bodegas Teso La Monja, Toro, Spanien

Mittags-Klassiker

Rinds-Entrecôte "Café de Paris" 150gr: 39
in feinen Tranchen mit unserer köstlichen
"Café de Paris"-Sauce und knusprigen
Pommes Allumettes 180gr: 44 | 250gr: 52

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

♥ Feine Herbstteller-Teller

Rauchlachsstreifen auf Salatblätter 22/29
Tomaten, Radiesli, Kapern, Meerrettich

Schweizer Rindscarpaccio 22/29
Salatblätter, Parmigiano

Geräucherte Entenbrust 24/32
Salatblätter, Trauben, Pilze, Baumnuss

Diverse Salate, Früchte, Kernen &

> **Riesencreveten** vom Grill 37

> **Pouletbruststreifen und Speck** 26

> **Rinds-Entrecôte** aufgeschnitten 39/44/52

Tages-Vorspeisen

> Kleiner Blattsalat | Haus- od. Frenchdressing

> Kichererbsensuppe

Tages-Menüs, inkl. Salat oder Suppe

Menü 1 24.90

Maispouardenbrust "Stroganoff"
mit Kartoffelgnocchi

Menü 2 29.90

Rindsschnitzel an Portwein-Rahmjus
Gemüserais

Menü Fisch 28.90

Sepia-Knusperli mit Zitronenmayonnaise
Pellkartoffeln und Spinat

Menü Vegi 23.90

Pilzragout auf Kartoffelgnocchi

Chefs Empfehlung

Rindsfiletwürfel "Stroganoff" 39
Gemüserais

♥ Elsässer Flammkuchen!

Belegt mit Creme, Zwiebeln &

Speck, Chorizo 22

Speck, San Danielle-Schinken, Rucola 28

Rauchlachs, Meerrettich, Schnittlauch 25

Grillgemüse, Tomaten, Salatblätter 24

Tages-Dessert

Süsse Miniatures | *flying buffet!* 5 – 9.50

Wiener Kaffee 11

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

gutschein...
VON HERZEN

schenken Sie
Jubeltage 

**denn schenken
macht Freude!**

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