

TAGES-MENÜS – inkl. Salat oder Suppe

Maroni-Cremesuppe mit Speckstroh oder **Kleiner Blattsalat** mit Haus- od. Frenchdressing

Menü 1 **Kalbsbratwurst** mit Zwiebelsauce und Pommes Frites |27

Menü 2 **Red Snapper** an roter Thai-Currysauce und Jasminreis |29

Menü 3 **Hausgemachte Frühlingsrollen "sweet & sour"** mit Jasminreis |24

Menü 4 **Rindsfiletwürfel "Stroganoff"** mit Röstikroketten |39

BEILAGEN EXTRA: frischer Spinat |7 Ofengemüse |7 Grillgemüse |7

HERBST-SALATE mit diversen Salaten, Gemüsen, Früchten, Hülsenfrüchten und...

BÜFFEL-MOZZARELLA und Cherrytomaten |26

TUNA-SASHIMI mit Sesam, Limette, Sojadressing und Jasminreis |29

LACHS-SASHIMI mit Wakame und Jasminreis |29

MITTAGS-KLASSIKER

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

Rindsentrecote "Oliveiras-Café de Paris" in Tranchen, Pommes Frites |150gr 39 /180gr 44 /250gr 52

"Angus" Rinds-Burger im Focacciabrot mit Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Speck, Sauce |25

Vegi-Burger im Focacciabrot mit Grillgemüse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Guacamole, Sauce |22

BEILAGEN EXTRA: Pommes Frites |7 Rosmarinkartoffeln |7 frischer Spinat |7

"PINSA" – die andere Pizza-Art!

Rucola Tomatensugo, Büffelmozzarella und Rucola |23

Giardina Tomatensugo, Büffelmozzarella und Grillgemüse |26

Mare Tomatensugo, Büffelmozzarella und Meeresfrüchte |29

WEINEMPFEHLUNG |1dl

Weiss: **Sauvignon Blanc** |Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal |8.50

"Bovel" Cuvée Blanc |Weingut Marugg, Fläsch, Schweiz |8.50

Rot: **Private Collection** |Casal da Coelheira, Tejo, Portugal |9.40

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

Cap de Fougères |Château Cap de Fougères, Bordeaux, Frankreich |10.30

Romanico |Bodegas Teso La Monja, Toro, Spanien |9.30

Tages-Dessert

Süsse Miniatures: 5.00-9.00
Wiener Kaffee: 11.00

MITTAGSKARTE

kreative mediterrane gastlichkeit

Liebe Gäste & Freunde

Schön sind Sie da!

Um Ihre Mittagspause bei uns zu geniessen.
Wir freuen uns von ganzem Herzen
Sie persönlich begrüßen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Ihr Oliveiras-Team

gutschein... denn
VON HERZEN schenken macht Freude!

BANKETTE | EVENTS | CATERING | TAKE-AWAY | HOME SERVICES | GUESTHOUSE

 ESSEN | GENIESSEN | LACHEN | LEBEN | REDEN | TRÄUMEN 

Unsere Lebensmittel

weil die Gesundheit uns am Herzen liegt...

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

Rind: SwissPrim/SCO/CH | Kalb: SwissPrim Lamm: GB | Pata Negra: SP | Geflügel: CH (Alpstein)/HU/FR

> **Fische und Meeresfrüchte:** Bianchi | Braschler

Oktopus: MA | Loup de Mer: GR | Kabeljau: Nordatlantik | Krevetten: VN, Zucht, n. e. 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 praktisch glutenfrei – 18 Std. Ruhezeit!

Glutenfrei/laktosefrei:

Einige Gerichte sind bereits glutenfrei/laktosefrei. Bitte fragen Sie uns.

Für sonstige Fragen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.