

## TAGES-MENÜS – inkl. Salat oder Suppe

**Steinpilzcremesuppe** oder **Kleiner Blattsalat** mit Haus- od. Frenchdressing

Menü 1 **Kaninchenfiletwürfel an Senfsauce** mit Kartoffelgnocchi |27

Menü 2 **Fisch-Variation an Safransauce** mit Gemüsereis |29

Menü 3 **Kartoffelgnocchi an Käsesauce** mit Birnen und Baumnüssen |26

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

Extra-Beilagen: frischer Spinat |7 Ofengemüse |7 Grillgemüse |7

## WINTER-LEICHT

**BÜFFEL-MOZZARELLA** und Peretti-Tomaten mit Rucola und Kräutern |17/24

**TUNA-SASHIMI "TONNATO"** mit Sesam und Limette mariniert und grüne Blätter dazu |26/34

**HAUSGEBEIZTE LACHSTRANCHE** mit Randen und gebratenen Pilzen |24/32

## MITTAGS-KLASSIKER

**RINDS-TATAR "Oliveiras"** mit Zwiebelconfit und knusprige Baguettechips dazu |26/34

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

**ANGUS-RINDSBURGER** im Focacciabrot mit Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Speck, Sauce |25

**VEGI-BURGER** im Focacciabrot: Grillgemüse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Guacamole, Sauce |22

Extra-Beilagen: Pommes Frites |7 Rosmarinkartoffeln |7 frischer Spinat |7

## "Pinsa Romana" – die andere Pizza-Art!

**Rucola** Tomatensugo, Büffelmozzarella und Rucola |23

**Saison** Tomatensugo, Büffelmozzarella, Chorizo und Pilzen |26

**Mare** Tomatensugo, Büffelmozzarella und feinen Meeresfrüchte |29

**TAGES-DESSERT**  
Süsse Miniatures: 5.00-9.00  
Wiener Kaffee: 11.00

## 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

# 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

HAPPY NEW YEAR!  
Voller guter Gesundheit, viel Mut,  
Frieden und Fröhlichkeit

*gutschein...*  
VON HERZEN

denn  
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.