ZUM STARTEN | TO START

Blattsalat-Bouquet mit Kräutern, frischen Früchten und gerösteten Kernen 15
Fresh seasonal salad with herbs, fruit and roasted seeds

Oktopus lauwarm mit Olivenöl und Knoblauch, mediterraner Salat mit Sesam und Limette 23
Octopus lukewarm with olive oil and garlic, a fresh mediterranean salad with sesame and lime

"**Black Tiger**" **Crevettenwürfel** mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten 22
Diced tiger prawns, fresh garlic and red chilies sautéed with olive oil from Portugal.

Rindstatar "**Oliveiras**" mit Olivenöl, einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips 28 |38
Beef steak Tatar with a quail egg, olive oil and a delicious onion confit. Served with bread chips.

AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

Hummer-Crèmesuppe und eine köstliche Meeresfrüchterolle 21
Lobster bisque with a delicious seafood-roll

Rinds-Brühe und ein knuspriger Brasatostrudel 18
Consommé with a crispy brasato strudel

VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

Pilz-Stroganoff mit Röstikroketten 36
Mushrooms Stroganoff with rösti croquettes

Linguine "**aglio e olio**" 29
Köstliche Linguine mit Knoblauch, Chili und Grillgemüse
Linguine "aglio e olio"| fine pasta with garlic, chili and grilled vegetables

Linguine "**frutti di mare**" 43
Linguine mit köstlichen Meeresfrüchten, Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten
Linguine “frutti di mare” | marvellous seafood with garlic, chili and cherry tomato

UNSERE LEBENSMITTEL… DIE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN!
Für Fragen über Herkunft, Zutaten & Allergene geben wir Ihnen natürlich gerne Auskunft.
Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.

OUR FOOD... HEALTH IS VERY IMPORTANT TO US!
If you have any questions about origin, ingredients and allergens, we’ll be happy to provide you with information. Please let us know in advance if you have any food intolerances.

LUST AUF MEER | ENJOYING THE SEA

Der Meeresfrüchte-Risotto – das Nonplusultra der Küche Portugals! 48 |58
A delicious Seafood Risotto – Portugal's traditional seafood dish, *par excellence!*

Tagesfisch – Fragen Sie uns nach dem "catch of the day" Tagespreis
Fish of the day – please ask us about the "catch of the day" daily price

KÖSTLICHES FLEISCH | TENDER MEAT

Saltimbocca mit Pata Negra und Salbei unseres Gartens mit Ofengemüse 38 |46
Escalopes of veal "Saltimbocca" and oven baked vegetables.

Rindsfilet-Médaillons mit Portweinjus und Linsenragout 220g|56 330g|68
Beef Tenderloin Medallions with port wine gravy and lentils stew

Kalbsgeschnetzeltes "**Zürcher Ar**" mit Röstikroketten 46
Diced veal "Zurich style" with rösti croquettes

OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

Riesencreveten "Piri-Piri" 36 |46
mit feinstem Olivenöl, Knoblauch und Chili, frischer Spinat dazu
King Prawns with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, fresh spinach

"**HausSpecial**" | nur bei OLIVEIRAS! 220g|46 300g|59
Rib Eye-Steak in feinen Tranchen mit unserer Knoblauch-Rahmsauce und feinen Pommes Frites
Beef rib eye steak with a garlic cream sauce and French fries

Entrecôte "**Café de Paris**" in feinen Tranchen 220g|52 300g|62
unsere Kräuterbuttersauce und die knusprigen Pommes Frites
Beef Sirloin Steak "Café de Paris" *Oliveiras' style* and French fries

EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

Frischer Spinat | Ofengemüse | Grillgemüse | Linsenragout | Kartoffelpüree | Rosmarinkartoffeln
Pommes Frites | Röstikroketten | Risotto | Safranrisotto 9 ||| Jus 6 |
Spinach | oven vegetables | grilled vegetables | mashed potatoes | roasted baby potatoes | lentils stew | french fries | Croquette Rösti | Risotto | saffron risotto 9 ||| gravy 7 | herbs butter 5

Beilagen als Hauptgang? Wir empfehlen mindestens drei Beilagen auszuwählen.
Side dishes as a main course? We recommend choosing at least three side dishes.