



Menu-Salat

Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Sprossen und Radisli

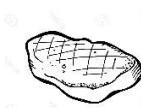
5.-



Menu-Suppe

Eine frische, hausgemachte Suppe, immer zubereitet von unserer Lehrtochter Carla

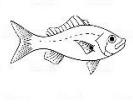
5.-



Olivers Klassiker

Seit 12 Jahren beliebt, früher immer nur Freitags, jetzt auch Donnerstags
Zartes, südamerikanisches Entrecôte, tranchiert
Dazu hausgemachte, schaumige Sauce Café de Paris und würzige Pommes Frites

19.50



Wolfsbarsch Filet

Gebratenes Wolfsbarsch Filet an würziger Kokossauce
Auf Wasabi-Kartoffelpüree und frischem Gemüse

19.50



Rindsfilet-Streifen Stroganoff

Kurz gebratene Rindsfilet-Streifen an würziger Stroganoffsauce
Dazu hausgemachte Quarkspätzli

32.-



Business Lunch

Inkl. Suppe oder Salat und Kaffee oder ein Dessert
180g argentinisches Angus Rindsfilet mit Pommes Frites und dreierlei Saucen

49.-

*Alle unsere beliebten Fleischstücke werden bei Niedertemperatur im Ofen gegart.
Daher braucht es etwas Zeit für den besonderen Fleischgenuss.*



Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.

Einige Gerichte aus der Abendkarte, welche gerne auch mittags bestellt werden dürfen (dauert bei gut besuchtem Lokal evt. etwas länger)

Schweins Cordon Bleu 31.-

Gefüllt mit Schinken und würzigem Appenzeller Käse
Serviert mit unseren würzigen Pommes Frites

New Orleans 30.-

Pastagericht aus dem Land der Cajuns. Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassiger, süchtig machender Cajun- Rahmsauce und Tagliatelle
Auch ohne Crevetten erhältlich

Gelbes Curry (Vegetarisch) 21.-

Beluga Linsen mit frischem Marktgemüse an gelber Currysauce und hausgemachten Falafel

Steaks von bester Qualität

Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

Rindsfilet, Argentinien 200g 50

Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück
300g 60

Entrecôte, Argentinien

Das Gegenstück zum Filet. Kräftiger im Geschmack, schön zart
200g 42
300g 52

Secret Cut, handselected Swiss Beef

Ein aromatisches, auserlesenes zartes Stück Fleisch aus dem oberen Rücken
Sous vide rosa gegart, kurz auf dem Grill angebraten und gegen die Faser aufgeschnitten
220g 42

Rib Eye Steak, Argentinien 250g 45

Ein kräftig aromatisches Steak mit dem bekannten Fettauge, welches beim braten butterzart wird

Lammfilets 200g 37

Rosa gebratene Lammfilets für die Liebhaber

Serviert mit unseren speziell gewürzten Pommes Frites. Dazu reichen wir unsere drei hausgemachten Saucen: Argentinische Chimi-Churri Sauce, Knoblauch- Mayo und Kräuterbutter.

Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.