

Herzlich Willkommen im Olivers Restaurant

Wer die Gegenwart genießt, hat in Zukunft eine wundervolle Vergangenheit!

Auch wir hatten mit dem letzten Lokal eine wundervolle Vergangenheit, geniessen jetzt aber die Gegenwart mit dem neuen Restaurant. Wir hoffen, dass auch Ihr die neue Lokalität mit der gewohnten Qualität aus der Küche, dem Service, sowie dem neuen Weinkonzept genießt.

Wir bereiten alle unsere Produkte selbst zu, von den Saucen, bis hin zu den Desserts, Glaces und Sorbets. Falls Sie unter Nahrungsmittelallergien leiden, berate ich Sie oder meine Mitarbeiter gerne.

Schön, Sie bei uns als Gast zu haben!

Oliver & Team

Bewerten Sie uns!



Für Sie nur ein paar Klicks und zwei drei Sätze... für uns eine grosse Wirkung!

Teilen Sie doch gleich Ihre Bewertung, Fotos oder Meinung für zukünftige Gäste!

Vorspeisen

Chinesischer Gemüse-Papaya Salat

Herrlich erfrischend

Gemüse-Papaya mit Karotten, Chili, Erdnüssen, Koriander, verfeinert mit Reissessig und Sesamöl

15

Schmeckt noch besser mit: Gebratener Riesencrevette

+3

Olivers Rindstatar

Ostschweizer Weiderind

Bestes Schweizer Rindfleisch verfeinert mit hausgemachter Sauce

Dazu eigens gesalzene Butter und knuspriges getoastetes Schraubenbrot

Als Vorspeise / Hauptgang

19 / 29

Griechischer Forellensalat

Aus einer Empfehlung wurde ein Hit – unbedingt probieren

Beste geräucherte Forelle mit getrockneten Aprikosen und eingelegten roten Zwiebeln an leichtem

Honig- Senfdressing. Dazu mariniertes Fetakäse

19

Kokos- Zitronengras- Suppe

Natürlich hausgemacht

Thailändische Suppe, zubereitet mit frischen Zutaten wie Ingwer, Galgant, Zitronengras, Kafirlimetten..

12

Ergänzt sich perfekt mit: Gebratener Riesencrevette

+3

Vorspeisen

Geissenkäse im Brickteig

Mit Feigen- Konfitüre

Milder, im Haus gewürzter Geissenkäse, im Brikteig ausgebacken, mit Akazienhonig verfeinert

Dazu Feigen- Konfitüre, karamellierte Baumnüsse und Salatbouquet

16

Serrano pan con Tomate

Katalanische Tapas

Spanischer luftgetrockneter Serrano- Rohschinken, auf knusprigem Schraubenbrot mit Tomaten-

Knoblauch-Paste, altem Parmesan, Sprossen und bestem Olivenöl

15

Bunte Blattsalate

Aus Thurgauer Gärten

Angemacht mit hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl, Oliver's Hausdressing oder Honig-Balsamico

8

Hauptspeisen- Klassiker

Rotes Thai Curry

Hausgemachte Paste, feurig scharf

Pouletwürfel und Tiger Prawns in hausgemachter Thai-Curry-Sauce, Gemüse und Basmati Reis

Von unserer Karte nicht mehr wegzudenken

Auch ohne Crevetten erhältlich

35

Schweins Cordon Bleu

Oliver's Klassiker

Gefüllt mit Schinken und würzigem Appenzeller Käse aus der Käserei Eberle in Oberegg

Pommes Frites an eigener Würzmischung

29

Rindsfiletstreifen an Meaux- Senfsauce

Senf, welcher in ganz Frankreich berühmt ist

Zarte Rindsfiletstreifen in feiner, spezieller Meaux-Senfsauce

Begleitet von Butter-Wildreis

36

New Orleans

Mit Papardelle

Pastagericht aus dem Land der Cajuns. Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassiger, süchtig machender Cajun- Rahmsauce und Papardelle (breite Bandnudeln)

Auch ohne Crevetten erhältlich

29

Hauptspeisen

Lammfilet Provencale

Ein Hauch südliche Landluft

Rosa gebratene Lammfilets auf mediterranen Kartoffeln mit Mittelmeergemüse und vielen Kräutern.

Abgerundet mit feiner Sauce Provencale

39

Kalbsbäckchen «sous vide 20/65»

Zwanzig Stunden bei 65° im Wasserbad gegart

Butterzarte, sous vide gegarte Kalbs- Bäckchen mit seiner Sauce, verfeinert mit weissem Balsamico.

Serviert mit frischem Marktgemüse und Kartoffelpüree mit einem Hauch Trüffelduft

49

Rindsfilet Burger

Der Überflieger aus der Take Away Zeit

200g Rindsfilet Burger im Brioche Bun mit Käse, Speck und hausgemachter Sauce

Gefüllt mit karamellisierten Balsamico Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat...

Dazu gehören natürlich Pommes Frites

32

Tagesfisch

Je nach Angebot – äs hät solangs hät

Frischer Fisch des Tages auf mediterranen Kartoffeln mit Mittelmeergemüse

Serviert mit hausgemachter Pesto

29

Steaks vom Aquagrill

Gut gelagerte Stücke in bester Steakhouse Qualität

Rindsfilet, Argentinien	200g	49
	300g	59
	Pro 100g mehr	10
Lammfilets	200g	36
Entrecôte, Argentinien	200g	42

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

Das Fleisch wird Ihnen nach den Garstufen bleu, saignant, medium, à point oder bien cuit gebraten.

Für Rindfleisch empfehlen wir die Garstufen saignant oder medium.

Deklaration von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

Rindfleisch	Argentinien / Schweiz	Tuna	Philippinen
Pouletfleisch	Schweiz	Crevetten	Vietnam, nachhaltige Zucht
Schweinefleisch	Schweiz	Pulpo	Spanien
Vongole	Italien	Jakobsmuschel	Norwegen
Lammfleisch	Neuseeland / Australien	Lachs	Skandinavien
Kalbfleisch	Schweiz		

Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Fleischlos geniessen

Rotes Thai Curry

Mit frischem Gemüse

Scharfes, hausgemachtes Curry mit frischem Gemüse

Dazu Basmati Reis

25

Papardelle

Breite Bandnudeln mediterran

Papardelle mit verschiedenem Grillgemüse an mediterraner, würziger Sauce

Mit Parmesan Flocken

23