

## Herzlich Willkommen im Olivers Restaurant

Vielleicht sind so viele Gäste seit so vielen Jahren mit unserer Qualität zufrieden, weil wir es nie ganz sein werden.

Mit diesen Worten möchten wir Euch für ein paar gemütliche Stunden mit bestem Essen und auserlesenen Weinen, auf eine kulinarische Reise mitnehmen.

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

Schön, Euch bei uns als Gast zu haben

Oliver & Team



*Folgt uns auch auf den sozialen Medien und abonniert unseren Newsletter um keine Neuigkeiten zu verpassen*

## Vorspeisen

### Tuna Ceviche «Leche de Tigre»

#### Die Umami Bombe als Sommer-Special

Bester Tuna in Sashimi Qualität, kombiniert mit der Säure und der leichten Schärfe der peruanischen Leche de Tigre

18

Mit eingelegten, roten Zwiebeln, würzigen Sprossen und frischer Mango

### Pulpo «Piri Piri»

#### Unser «Signature Dish»

Butterzarter Pulpo in pikanter Piri Piri Sauce gebraten, auf lauwarmem, rauchigem Blumenkohl-Püree und portugiesischer Piso (Pesto)

17

### Asiatischer Gemüse-Papaya Salat

#### Herrlich erfrischend

Gemüse-Papaya mit Karotten, Chili, Erdnüssen und Koriander, verfeinert mit Reisessig und Sesamöl  
Der Salat wurde im Gegensatz zu seinem scharfen Original, mild gehalten

16

Schmeckt noch besser mit: Gebratener Riesengrille oder Jakobsmuschel

+3

### Burratina

#### Mit Basilikum Espuma

Premium Burratina auf Cherry Tomaten an leichtem Sherry-Balsamico-Dressing  
Mit eingelegten, roten Zwiebeln und fluffigem Basilikum Espuma

16

## Vorspeisen

### **Olivers Rindstatar «Säntis Malt»**

#### **Schweizer Angus Weiderind**

Bestes Schweizer Rindfleisch verfeinert mit hausgemachter Sauce und Säntis Malt Whiskey

Dazu eigens gesalzene Butter und knuspriges, getoastetes Schraubenbrot

**Als Vorspeise / Hauptgang**

19 / 29

### **Bunte Blattsalate**

#### **Aus Thurgauer Gärten**

Wählen Sie ein hausgemachtes Dressing nach Ihrem Gusto, Oliver's Hausdressing oder Honig-Balsamico

9

### **Tagessuppe**

#### **Immer mit besten, frischen Zutaten**

Eine frische Suppe, immer mit viel Liebe und frischen Zutaten zubereitet

Unser Personal gibt Euch gerne Auskunft über die aktuelle Suppe

10

## Steaks von bester Qualität

Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

### Rindfleisch aus Argentinien

Die Pampa: Endlose, fruchtbare Weiden mit saftigen Gräsern und aromatischen Kräutern. Hier verbringen die Rinder ihr ganzes Leben, sind permanent draussen – bei 100 Prozent Weidefütterung. Sie wachsen sehr langsam und natürlich. Darum ist ihr Fleisch kräftig rot, eher fest in der Konsistenz und sehr, sehr aromatisch.

#### Rindsfilet

|                                                                       |               |    |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|----|
| Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück, butterzart | 200g          | 50 |
|                                                                       | 300g          | 60 |
|                                                                       | Pro 100g mehr | 11 |

#### Entrecôte

|                                                                  |               |    |
|------------------------------------------------------------------|---------------|----|
| Das Gegenstück zum Filet. Kräftiger im Geschmack, traumhaft zart | 200g          | 42 |
|                                                                  | 300g          | 52 |
|                                                                  | Pro 100g mehr | 9  |

#### Rib Eye Steak

|                                                                                                           |      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| Ein kräftig aromatisches und zartes Steak mit dem bekannten Fettauge, welches beim Braten butterzart wird | 250g | 45 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|

## Secret Cut, handselected Swiss Beef

Ein aromatisches, auserlesenes, zartes Stück Fleisch aus dem oberen Rücken  
Kurz auf dem Grill angebraten, rosa niedergegart und gegen die Faser  
aufgeschnitten

ca. 220g – 240g

44

## Lammfilets

Rosa gebratene Lammfilets für die Liebhaber

ca. 200g - 220g

37

**Alle Fleischstücke werden mit unseren speziell gewürzten Pommes Frites serviert. 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.**

## Tomahawk Steak

Auf Vorbestellung bieten wir Euch ab 2 Personen wunderbare Tomahawk Steaks an.

Da die grossen Steaks am Knochen gereift wurden und auch mit diesem zubereitet werden, braucht es für das perfekte Ergebnis ein wenig mehr Zeit und Liebe. Dafür wird man mit einem optimalen Gar-Grad, vor allem am Knochen entlang, belohnt.

Das Steak wird bei Euch am Tisch aufgeschnitten und auf einem Rechaud warmgehalten.

Die Tomahawk Steaks sind von 900g – 1250g erhältlich und werden mit 13.- Franken pro 100g verrechnet.

## Hauptspeisen

### Mediterrane Meeres-Tagliatelle

**Nur das Rauschen des Meeres würde es perfekter machen**

Butterzarter Pulpo, Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, frischer Lachs und Vongole

Mit Tagliatelle und mediterranem Gemüse an würziger Mittelmeersauce

45

### Rindsfilet Medaillons

**Auf mediterranem, wildem «Bimi» Broccoli**

Kurz gebratene Rindsfilet Medaillons auf Petersilien-Kartoffelpüree und mediterranem, wildem Broccoli an feiner Kräutercreme

48

### Bicol Express

**Philippinisches Provinzgericht**

Pouletwürfel, Tiger Prawns und Marktgemüse in fein-würziger, nicht scharfer Kokossauce mit vielen frischen Gewürzen. Serviert mit Basmati Reis

Auch ohne Crevetten erhältlich

34

## Hauptspeisen

### Rindsfiletstreifen an Meaux-Senfsauce

**Senf, welcher in ganz Frankreich berühmt ist**

Zarte, kurz gebratene Rindsfiletstreifen an feiner, spezieller Meaux-Senfsauce

Dazu hausgemachte Kräuterspätzli

42

### New Orleans

**Mit Tagliatelle**

Pastagericht aus dem Land der Cajuns.

Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassiger, süchtig machender Cajun-Rahmsauce und Tagliatelle

Auch ohne Crevetten erhältlich

30

### Schweins Cordon Bleu

**Oliver's Klassiker**

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

Dazu Pommes Frites an eigener Würzmischung

31

### Rindsfilet Burger

**180g bestes Fleisch vom Grill**

Hausgemachter Rindsfilet Burger im Brioche-Bun mit Haussauce, karamellisierten Balsamico Zwiebeln,

Tomaten und Cheddar Käse der Käserei Züger

Serviert mit unseren würzigen Pommes Frites

29

## Fleischlos geniessen

### Bicol Express

#### Philippinisches Provinzgericht

Frisches Marktgemüse in fein-würziger, nicht scharfer Kokossauce mit vielen frischen Gewürzen.

Serviert mit Basmati Reis

25

### Gelbes Curry

#### Mit hausgemachten Falafel

Beluga Linsen mit frischem Marktgemüse an gelber Currysauce und hausgemachten Falafel

25

---

## Deklaration von Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten und Brot

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

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

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien