

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

Burratina mit grillierten Trauben

Eine herzhafte Kombination

Eine Vorspeise, die wir in unserer Auszeit in Spanien kennengelernt haben

Premium Burratina mit grillierten Traubenspiessen an feiner Marinade mit Sherryessig, altem Balsamico, Honig, bestem Olivenöl und gerösteten Fenchelsamen

16

Pulpo «Piri Piri»

Unser Flaggschiff

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

17

Brioche de panceta «ibérica Style»

Iberische Tapas

36 Stunden sous vide gegarte, im Ofen fertiggestellt und gezupfte Schweinebrust

Im Brioche Toast mit karamellisierter Zwiebel und katalanischer Romesco-Sauce

13

Geräuchertes Hirsch Carpaccio

Vom Schrofен Hof in Tägerwilen

Geräuchertes Hirsch Carpaccio in Spitzen Qualität, ein Gedicht in der Kombination

Verfeinert mit hausgemachtem Pesto, gerösteten Premium Haselnüssen aus dem Piemont, eingelegtem Kürbis, Parmesan und bestem Olivenöl

19

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

Carlas Tagessuppe

Immer mit besten, frischen Zutaten

Eine frische Suppe, zubereitet von unserer Lehrtochter Carla
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
 Sous vide rosa gegart, kurz auf dem Grill angebraten und gegen die Faser
 aufgeschnitten

ca. 200g - 220g

42

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

Rindsfiletstreifen an Meaux- Senfsauce

Senf, welcher in ganz Frankreich berühmt ist

Kurz gebratene, zarte Rindsfiletstreifen in feiner, spezieller Meaux-Senfsauce

Dazu hausgemachte Quarkspätzli

42

Schweins Cordon Bleu

Oliver's Klassiker

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

Dazu Pommes Frites an eigener Würzmischung

31

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

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

Hauptspeisen

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

Lammfilet Kashmir Style

Ein Hauch Indien

Lammfilets vom Grill an Joghurt-Marinade mit indischen Gewürzen

Auf Beluga Linsen mit frischem Marktgemüse in gelbem Curry

41

Hirsch Entrecôte

Auf hausgemachtem Rotkraut

Kurz gebratenes Hirsch Entrecôte auf hausgemachtem Rotkraut und Quarkspätzli

An Cognac-Pfeffersauce, Karamell-Marroni und Preiselbeeren

46

Mit Rindsfilet statt Hirsch Entrecôte

52

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 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.