

Herzlich Willkommen im Olivers Restaurant

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

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

Asiatischer Gemüse-Papaya Salat

Herrlich erfrischend

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

16

Schmeckt noch besser mit: Gebratener Riesencrevette oder Jakobsmuschel

+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

Geräuchertes Hirsch Carpaccio

Vom Schrofen Hof in Tägerwilen

Geräuchertes Hirsch Carpaccio in Spitzen Qualität, was unbedingt probiert werden muss

Verfeinert mit hausgemachtem Pesto, gerösteten Haselnüssen, Kürbis, Parmesan und bestem Olivenöl

19

Carlas Tagessuppe

Immer mit besten, frischen Zutaten

Eine wärmende, frische Suppe, zubereitet von unserer Lehrtochter Carla

Unser Personal gibt Euch gerne Auskunft über die aktuelle Suppe

12

Vorspeisen

Ceasar Salad 1924

Erstmals serviert in Tijuana von Cesare Cardini im Jahre 1924

Knackiger Little Gem Salat an genial, cremigem Caesars-Parmesan Dressing

Mit gebratenen Speckwürfel, Croutons und Parmesanflocken

Die geheimen Zutaten für dieses Dressing, habe ich von meinem ersten Küchenchef übernommen
welcher in Mexico tätig war

15

Bunte Blattsalate

Aus Thurgauer Gärten

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

9

Ziegenfrischkäse im Brickteig

Mit eingelegtem Kürbis und Portwein Feigen

Milder Ziegenfrischkäse, knusprig im Brickteig ausgebacken

Kombiniert mit süss-saurem Kürbis und frischen Feigen in bestem Portwein

17

Steaks von bester Qualität

Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

Rindsfilet, Argentinien

Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück, butterzart

200g 50

300g 60

Pro 100g mehr 11

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 41

Rib Eye Steak, Argentinien

Ein kräftig aromatisches Steak mit dem bekannten Fettagge, welches beim

braten butterzart wird

250g 45

Lammfilets

Rosa gebratene Lammfilets für die Liebhaber

200g 37

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.

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

36

Schweins Cordon Bleu

Oliver's Klassiker

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

Pommes Frites an eigener Würzmischung

31

Rindsfiletstreifen Stroganoff

Leicht rassige Stroganoffsauce

Zarte Rindsfiletstreifen in feiner, spezieller und leicht rassischer Stroganoff-Sauce mit mediterranem Gemüse

Dazu hausgemachte Quarkspätzli

42

New Orleans

Mit Papardelle

Pastagericht aus dem Land der Cajuns. Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassischer, süchtig machender

Cajun- Rahmsauce und Papardelle (breite Bandnudeln)

Auch ohne Crevetten erhältlich

30

Hauptspeisen

Hirsch Entrecôte

Auf hausgemachtem Rotkraut

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte auf hausgemachtem Rotkraut und Quarkspätzli

An feiner Wildrahmsauce, Karamell-Marroni und Preiselbeeren

46

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 auf mediterranem Blattspinat und Kartoffel-Kürbispüree

49

Schwertfisch Steak

Mit Kokos-Zitronengras-Schaum

Frisches, kurz gebratenes Schwertfisch Steak auf würzigem Blattspinat

Mit Kartoffel-Wasabipüree und Kokos-Zitronengras-Schaum

39

Fleischlos geniessen

Rotes Thai Curry

Mit frischem Gemüse

Feurig scharfes, hausgemachtes Curry mit frischem Gemüse

Dazu Basmati Reis

25

Pilz Stroganoff

Leicht rassige Stroganoffsauce

Frische, verschiedene Pilze mit Gemüse in feiner, spezieller und leicht rassisger Stroganoff-Sauce

Dazu hausgemachte Quarkspätzli

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.