

## Herzlich Willkommen im Olivers Restaurant

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

In der heutigen Zeit von Hektik und Stress, von schnellem Essen und Fast Food, möchten wir Sie mit gelerntem Handwerk und viel Liebe zu guten Produkten und auserlesenen Weinen, etwas entschleunigen.

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 die anderen Gäste!*

## Vorspeisen

### Chinesischer Gemüse-Papaya Salat

#### Herrlich erfrischend

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

11

Schmeckt noch besser mit: Gebratener Jakobsmuschel oder Riesencrevette

+3

### Olivers Rindstatar

#### Otschweizer Weiderind

Bestes Schweizer Rindfleisch verfeinert mit hausgemachter Sauce

Dazu eigens gesalzene Butter und knuspriges getoastetes Schraubenbrot

Als Vorspeise / Hauptgang

19 / 29

### Büffelmozzarella mit Tomaten

#### An Balsamico-Reduktion und Basilikum-Espuma

Bester Büffelmozzarella mit Tomaten, hausgemachter Balsamico Reduktion, Basilikum-Espuma und richtig gutem, italienischem Olivenöl

16

### Pulpo enamorado

#### Verliebter Tintenfisch

Serviert im Maistortilla-Korb. Butterzarter Pulpo mit geräuchertem Chili, Stangensellerie und Koriander an leicht pikantem Mayonnaise-Dressing

16

## Vorspeisen

### Spaghetti alle vongole veraci

**Nur mit Meeresblick würde es noch besser schmecken**

Frische Venusmuscheln mit Spaghetti in feinem Weisswein-Sud

Eine ideale Sommervorspeise, um sich wie an der italienischen Küste zu fühlen

**Als Vorspeise / Hauptgang**

16 / 28

### Bunte Blattsalate

**Aus Thurgauer Gärten**

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

8

### Tages- Suppe

**Natürlich hausgemacht**

Einfach eine gute Suppe aus unserer Mittagskarte

6

## 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

34

### Schweins Cordon Bleu

#### **Oliver's Klassiker**

Gefüllt mit Schinken und würzigem Appenzeller Käse

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

28

## Hauptspeisen

### Mediterrane Meerespfanne

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

Butterzarter Pulpo, Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Seeteufel und Vongole an mediterranen Gewürzen, Gemüse und Kartoffeln. Unbedingt probieren

44

### Seeteufel- Crevetten Ragout

**An feiner Safransauce**

Frische Seeteufel-Würfel mit Riesencrevetten und frischem Marktgemüse an feiner Safransauce  
Serviert mit Wildreis

32

### Tagliata di Manzo

**Der italienische Klassiker**

Bestes Entrecôte oder Rindsfilet vom Grill, tranchiert und südländisch gewürzt  
Serviert mit mediterranen Kartoffeln mit Oliven, Rucola und Tomaten oder  
Rucola Salat mit bestem Parmesan an feinem Honig- Balsamico Dressing  
Mit Entrecôte oder Rindsfilet

39 / 49

### Lammfilet Provencale

**Ein Hauch südliche Landluft**

Rosa gebratene Lammfilets auf mediterranem Blattspinat und hausgemachtem Kartoffelpüree.  
Abgerundet mit feiner Sauce Provencale

42

## Steaks

Gut gelagerte Stücke in bester Steakhouse Qualität

<b>Rindsfilet, Argentinien</b>	200g	49
	300g	59
	Pro 100g mehr	10
<b>Entrecôte, Argentinien</b>	200g	39
<b>Lammfilets</b>	200g	36

**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	Seeteufel	Norwegen
Pouletfleisch	Schweiz	Crevetten	Vietnam, nachhaltige Zucht
Schweinefleisch	Schweiz	Pulpo	Spanien
Vongole	Italien	Jakobsmuschel	Norwegen
Lammfleisch	Neuseeland / Australien	Lachs	Skandinavien

**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

### **Gefüllte Weizentortillas**

#### **Mexikanischer Klassiker**

Weizentortillas gefüllt mit Tomatensauce und eigener Käsemischung

Dazu bunte Blattsalate oder Pommes Frites

21

### **Papardelle mit Safransauce**

#### **Mit frischem Marktgemüse**

Breite Bandnudeln mit frischem Marktgemüse an leichter Safransauce

23