OLIVERS RESTAURANT

Mittag

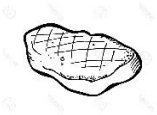


Menu-Salat 5.-
Bunte Blattsalate mit Cherry- Tomaten, Sprossen und Radisli

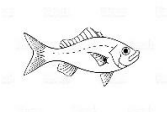


Menu-Suppe 5.-
Eine frische Suppe, immer mit viel Liebe und frischen Zutaten zubereitet
Unser Personal gibt Euch gerne Auskunft über die aktuelle Suppe

---



Olivers Klassiker 20.50
Seit 13 Jahren beliebt, früher immer nur Freitags, jetzt auch Donnerstags
Zartes, südamerikanisches Entrecôte, tranchiert
Dazu hausgemachte, schaumige Sauce Café de Paris und würzige Pommes Frites



Wolfsbarsch 20.50
Gebratenes Wolfsbarsch Filet auf schwarzen Balsamico- Beluga Linsen mit mediterranem Gemüse, Kartoffel-Peterlipüree und hausgemachter Pesto



Business Lunch 49.-
Inkl. Suppe oder Salat und Kaffee oder ein Dessert
180g argentinisches Angus Rindsfilet mit Pommes Frites und dreierlei Saucen

Alle unsere beliebten Fleischstücke werden bei Niedertemperatur im Ofen gegart.
Daher braucht es etwas Zeit für den besonderen Fleischgenuss.



Hirsch Entrecôte- Steifen 43.-
Kurz gebratene Hirsch Streifen an feiner Wild-Preiselbeersauce
Mit hausgemachtem Rotkraut und Kräuterspätzli

OLIVERS_RESTAURANT

Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.

Einige Gerichte aus der Abendkarte, welche gerne auch mittags bestellt werden dürfen (dauert bei gut besuchtem Lokal evt. etwas länger)

Schweins Cordon Bleu — 31.-
Gefüllt mit Schinken und würzigem Appenzeller Käse
Serviert mit unseren würzigen Pommes Frites

New Orleans — 30.-
Pastagericht aus dem Land der Cajuns. Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassiger, süchtig machender Cajun- Rahmsauce und Tagliatelle
Auch ohne Crevetten erhältlich

Tagliatelle «Piri Piri» — 21.-
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und wildem Bimi Broccoli an leicht würziger Piri Piri Sauce
Getoppt mit Parmesan Flocken

Steaks von bester Qualität
Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

Rindsfilet, Argentinien Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück	200g	50
	300g	60
Entrecôte, Argentinien Das Gegenstück zum Filet. Kräftiger im Geschmack, schön zart	200g	42
	300g	52
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	220g	44
Rib Eye Steak, Argentinien Ein kräftig aromatisches Steak mit dem bekannten Fettauge, 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.*

Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.