

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.

Klingt ein bisschen verrückt? Vielleicht.
Aber genau das ist unser Antrieb.

Wir lieben gutes Essen, ehrliche Produkte und den Moment, wenn aus guten Zutaten etwas richtig Schönes entsteht. Deshalb findet Ihr bei uns eine Küche, die sich nicht gerne in eine Schublade stecken lässt: mal mediterran, mal international, mal klassisch – aber immer mit unserer eigenen Handschrift.

Das meiste, was bei Euch auf dem Teller landet, machen wir selbst. Unsere Saucen und Fonds, Desserts, Glaces und Sorbets entstehen in unserer Küche – mit Zeit, Leidenschaft und viel Liebe zum Detail.

Dazu servieren wir Euch ausgewählte Weine, die unserer Meinung nach perfekt zu einem genussvollen Abend passen.

Also: Nehmt Platz, lasst den Alltag für ein paar Stunden draussen und genießt.

Wir wünschen Euch viel Freude beim Entdecken unserer Küche und ein paar gemütliche Stunden bei uns.

Schön, dass Ihr da seid!

Oliver & Team

Noch mehr Olivers? Folgt uns auf unseren sozialen Medien und abonniert unseren Newsletter. So verpasst Ihr keine Neuigkeiten, besonderen Anlässe und kulinarischen Geschichten aus unserem Restaurant.



OLIVERS RESTAURANT



Vorspeisen

Geräuchertes Hirsch Carpaccio

Vom Schrofen Hof in Tägerwilen

Geräuchertes Hirsch Carpaccio in Spitzen Qualität

Verfeinert mit hausgemachtem Pesto, gepickelten, roten Zwiebeln, gerösteten Premium Haselnüssen aus dem Piemont, Parmesanflocken und bestem Olivenöl

17

Pulpo «Piri Piri»

Unser «Signature Dish»

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

Schmeckt noch besser mit einer gebratenen Riesengarnitur

16

+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

Hirsch Entrecôte

Auf hausgemachtem Rotkraut

Kurz gebratenes Hirsch Entrecôte auf hausgemachtem Rotkraut und Kräuterspätzli

An Wild-Preiselbeersauce und Karamell-Marroni

46

Mediterraner Hackbraten

Mit wildem «Bimi» Broccoli

Hausgemachter, südlich angehauchter Hackbraten in seiner Sauce, verfeinert mit altem Balsamico

Auf Petersilien-Kartoffelpüree und mediterranem, wildem Broccoli

38

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

Rindsfiletstreifen an Meaux-Senfsauce

Senf, welcher in ganz Frankreich berühmt ist

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

Dazu hausgemachte Kräuterspätzli

42

Hauptspeisen

Surf & Turf Pasta

An pikanter «Piri Piri» Sauce

Tagliatelle mit kurz marinierten und gebratenen Rindsfiletstreifen und Riesengarnelen

Mit Mittelmeer-Gemüse und wildem Broccoli an leicht pikanter Piri Piri Sauce

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, Gurken, Salat und Cheddar Käse der Käserei Züger

Serviert mit unseren würzigen Pommes Frites

29

Fleischlos geniessen

Vegi Burger

Knusprig ausgebacken

Hausgemachtes Vegi Patty, knusprig ausgebacken, im Brioche Bun

Mit Haussauce, karamellisierten Balsamico Zwiebeln, Tomaten und Cheddar Käse der Käserei Züger

Serviert mit unseren würzigen Pommes Frites

23

Tagliatelle «Piri Piri»

Mit Bimi Broccoli

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und wildem Bimi Broccoli an leicht würziger Piri Piri Sauce

Getoppt mit Parmesan Flocken

21

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