

Herzlich Willkommen im Olivers Restaurant

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

Auch wir hatten mit dem letzten Lokal eine wundervolle Vergangenheit, geniessen jetzt aber die Gegenwart mit dem neuen Restaurant. Wir hoffen, dass auch Ihr die neue Lokalität mit der gewohnten Qualität aus der Küche, dem Service, sowie dem neuen Weinkonzept genießt.

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 zukünftige Gäste!

Vorspeisen

Chinesischer Gemüse-Papaya Salat

Herrlich erfrischend

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

15

Schmeckt noch besser mit: Gebratener Riesencrevette

+3

Olivers Rindstatar

Ostschweizer Weiderind

Bestes Schweizer Rindfleisch verfeinert mit hausgemachter Sauce

Dazu eigens gesalzene Butter und knuspriges getoastetes Schraubenbrot

Als Vorspeise / Hauptgang

20 / 30

Ilot de fraîcheur

Insel der Frische - Ein erfrischendes Vorspeisen Gericht aus dem Süden

Frischkäse- Insel aus eigener Käsemischung mit Gurken und marinierten Tomaten

Dazu hausgemachtes Pesto und getoastetes Schraubenbrot

16

Kokos- Zitronengras- Suppe

Natürlich hausgemacht

Thailändische Suppe, zubereitet mit frischen Zutaten wie Ingwer, Galgant, Zitronengras, Kafirlimetten..

12

Ergänzt sich perfekt mit: Gebratener Riesencrevette

+3

Vorspeisen

Thunfisch- Carpaccio

Einfach, aber voller Geschmack. Unbedingt versuchen

In unserer zweiten Heimat Korsika gegessen, ein wenig abgeändert und sofort umgesetzt

Bester Tuna in Sashimi Qualität vom Mittelstück, dünn aufgeschnitten.

Aromatisiert mit frischem Ingwer, Zitrone bestem Olivenöl und hausgemachtem Mango Chutney

19

Serrano pan con Tomate

Katalanische Tapas

Spanischer luftgetrockneter Serrano- Rohschinken, auf knusprigem Schraubenbrot mit Tomaten-

Knoblauch-Paste, altem Parmesan, Sprossen und bestem Olivenöl

16

Bunte Blattsalate

Aus Thurgauer Gärten

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

9

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

30

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

30

Hauptspeisen

Lammfilet Provencale

Ein Hauch südliche Landluft

Rosa gebratene Lammfilets auf mediterranen Kartoffeln mit Mittelmeergemüse und vielen Kräutern.
Abgerundet mit feiner Sauce Provencale

39

Crevetten Chimi Churry

Herrlich mediterran

Kurz gebratene Riesencrevetten an würziger Chimi Churry Sauce
Auf mediterranem Kichererbsen- Ragout mit Spinat und Gemüse, Cherry- Ofentomaten und hausgemachter Pesto

36

Rindsfilet Burger

Der Überflieger aus der Take Away Zeit

200g Rindsfilet Burger im Brioche Bun mit Käse, Speck und hausgemachter Sauce
Gefüllt mit karamellisierten Balsamico Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat...
Dazu gehören natürlich Pommes Frites

32

Tagliata di Manzo

Der italienische Klassiker

Bestes Entrecôte oder Rindsfilet vom Grill, tranchiert und südländisch gewürzt
Serviert auf mediterranen Kartoffeln mit Gemüse, Oliven, Tomaten und Parmesanobel
Mit Entrecôte oder Rindsfilet

41 / 50

Steaks vom Aquagrill

Gut gelagerte Stücke in bester Steakhouse Qualität

Rindsfilet, Argentinien	200g	50
	300g	60
	Pro 100g mehr	11
Lammfilets	200g	37
Entrecôte, Argentinien	200g	41

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	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.**

Fleischlos geniessen

Rotes Thai Curry

Mit frischem Gemüse

Scharfes, hausgemachtes Curry mit frischem Gemüse

Dazu Basmati Reis

25

Kichererbsen Ragout

Würzig mediterran

Kichererbsen- Ragout mit mediterranem Gemüse und Spinat

Cherry- Ofentomaten, hausgemachtes Pesto und Parmesanhobel

25