

Herzlich Willkommen im Olivers Restaurant

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

Mit diesen Worten möchten wir Sie 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 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

Asiatischer Gemüse-Papaya Salat

Herrlich erfrischend

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

15

Schmeckt noch besser mit: Gebratener Riesengrüne 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

20 / 30

Tuna Ceviche

Mit Yuzu- Gel

Beste Tuna vom Mittelstück in Sashimi Qualität

Aromatisiert mit frischer Limette, Orangenfilets, Tomate, eingelegten roten Zwiebeln

Mit der leicht rassigen Note von Chili Chipotles, garniert mit Yuzu-Gel

19

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Tomaten

An Balsamico-Reduktion und Basilikum-Espuma

Bester Büffelmozzarella mit Tomaten, hausgemachter Balsamico Reduktion, Basilikum-Espuma und Basilikum-Olivenöl aus dem Languedoc

17

Pulpo «Chimi Churry» mit Chakalaka-Püree

Mit hausgemachter Pesto

Zarter, gebratener Pulpo an Chimi Churry Sauce und würzigem Chakalaka-Püree
Verfeinert mit hausgemachter Pesto

16

Bunte Blattsalate

Aus Thurgauer Gärten

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

9

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

30

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

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

Secret Cut «Tagliata»

Sous vide gegart

Handselected Swiss Beef Secret Cut, sous vide gegart, kurz angebraten und aufgeschnitten

Auf mediterranen Kartoffeln mit Mittelmeergemüse und vielen Kräutern, Parmesanflocken

41

Mit Rindsfilet anstelle vom Secret Cut

50

Rindsfiletstreifen Stroganoff

Leicht rassige Stroganoffsauce

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

Dazu hausgemachte Quarkspätzli

41

Mediterrane Meerespfanne

Nur das Rauschen des Meeres würde es perfekter machen

Butterzarter Pulpo, Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, hausgemachte Fisch-Bällchen und Vongole an

mediterranen Gewürzen, Gemüse und Kartoffeln. Unbedingt probieren

44

Fleischlos geniessen

Rotes Thai Curry

Mit frischem Gemüse

Scharfes, hausgemachtes Curry mit frischem Gemüse

Dazu Basmati Reis

25

Papardelle

Würzig mediterran

Breite Bandnudeln in würziger Sauce mit mediterranem Gemüse und Spinat , Cherry- Ofentomaten, hausgemachtes Pesto und Parmesanhobel

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.