

## 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 Riesencrevette 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.***