

TAGES-MENÜS – inkl. Salat *oder* SuppeKleiner Blattsalat *oder* Gazpacho mit Basilikum

Menü 1	Thurgauer Apfelschwein-Médallions mit spanischen Kartoffeln	28
Menü 2	Rindsgeschnetzeltes an Senfsauce und Reis	42
Menü 3	Doradenfilets mit Tomaten-Olivenragout auf Grillgemüse	32
Menü 4	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	25
Menü 5	Kartoffelgnocchi an Rahm-Eierschwämmli	28
Menü 6	Rindsfiletwürfeli "Stroganoff" mit knusprigen Röstikroketten	46

Kleine Portion auf Wunsch: - 3 | Gemüse statt Stärkebeilage: + 4

SPECIALS

Olis' Club-Sandwich:

>Pouletbrust, Speck, Ei, Tomaten, Gurke, Salate, unsere Sauce und Pommes Frites	29
>Entrecote-Tranchen (<i>statt Poulet</i>)	+12

Salat-Bowl: Tomaten, Gurke, Randen, Kichererbsen, Quinoa, Salatblätter mit Tuna-Sashimi / mit gebratenen Pouletstreifen	19 +12
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

DESSERT

Süsse "Miniaturen" vom Tablett: 5.90 - 9.50

Wiener Eiskaffee: 12 | Affogato al Caffè: 10 | Auf Wunsch bringen wir gerne die Dessertkarte

WEINEPFEHLUNG

Weiss: Sauvignon Blanc	Lavradores de Feitoria, Douro, PT	8.90/dl
Heida du Valais	Jean-René Germanier, Valais, CH	10.20/dl
BOVEL Cuvée Blanc	Weingut Monika & Daniel Marugg, Fläsch, CH	9.00/dl
Rot: Cap de Faugères	Château Cap de Faugères, Bordeaux, FR	10.50/dl
Private Collection	Casal da Coelheira, Tejo, PT	9.60/dl
CARM "Grande Reserva"	Fam. Roboredo Madeira, Douro, PT	12.80/dl

À LA CARTE

STARTERS

Burrata-Mozzarella mit Cherrytomaten und Rucola	19
Oktopus mit Olivenöl, Knoblauch und mediterraner Salat mit Sesam und Limette	24
"Black Tiger" Crevettenwürfel mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten	22
Rindstatar "Oliveiras" mit einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips	32 38
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Parmiggiano und Zitronenzeste	27 39

HAUPTSPEISEN

Garten-Risotto mit Gemüse, Tomaten und Kräutern	34
Linguine "frutti di mare" : mit Meeresfrüchten, Chili und Cherrytomaten	42
Riesencreveten "Piri-Piri" mit Olivenöl, Knoblauch und Chili, frischer Spinat dazu	38 46
Tagesfisch – <i>Fragen Sie uns nach dem "catch of the day"</i>	<i>Tagespreis</i>
(IE) HausSpecial – seit 2002! Rib Eye-Steak in Tranchen mit sämiger Knoblauchsauce und Pommes Frites	220g 46 300g 59
(IE) Entrecôte "Café de Paris" in feinen Tranchen unsere Kräuterbuttersauce und die feinen Pommes Frites	140g 43 220g 52 300g 62

EXTRA BEILAGEN

Linsenragout | frischer Spinat | Ofengemüse | Grillgemüse 8
Kartoffelpüree | Pommes Frites | Rosmarinkartoffeln 8 ||| Risotto 10 ||| Safranrisotto 11

Ein vegetarisches Gericht aus Beilagen? Kein Problem! Wählen Sie bitte mind. Drei. Vielen Dank.

Kleine Portion auf Wunsch: - 3 | Gemüse statt Stärkebeilage: + 4

