

## ZUM STARTEN | TO START

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Blattsalat-Bouquet</b> mit Kräutern, frischen Früchten und gerösteten Kernen                     | 15      |
| Fresh seasonal salad with herbs, fruit and roasted seeds                                            |         |
| <b>Oktopus</b> lauwarm mit Olivenöl und Knoblauch, mediterraner Salat mit Sesam und Limette         | 23      |
| Octopus lukewarm with olive oil and garlic, a fresh mediterranean salad with sesame and lime        |         |
| <b>"Black Tiger" Crevettenwürfel</b> mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten          | 22      |
| Diced tiger prawns, fresh garlic and red chilies sautéed with olive oil from Portugal.              |         |
| <b>Rindstatar "Oliveiras"</b> mit Olivenöl, einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips       | 28   38 |
| Beef steak Tatar with a quail egg, olive oil and a delicious onion confit. Served with bread chips. |         |

## AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| <b>Hummer-Crèmesuppe</b> und eine köstliche Meeresfrüchterolle | 21 |
| Lobster bisque with a delicious seafood-roll                   |    |
| <b>Rinds-Brühe</b> und ein knuspriger Brasatostrudel           | 18 |
| Consommé with a crispy brasato strudel                         |    |

## VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Pilz-Stroganoff</b> mit Röstikroketten                                           | 36 |
| Mushrooms Stroganoff with rösti croquettes                                          |    |
| <b>Linguine "aglio e olio"</b>                                                      | 29 |
| Köstliche Linguine mit Knoblauch, Chili und Grillgemüse                             |    |
| Linguine "aglio e olio"   fine pasta with garlic, chili and grilled vegetables      |    |
| <b>Linguine "frutti di mare"</b>                                                    | 43 |
| Linguine mit köstlichen Meeresfrüchten, Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten         |    |
| Linguine "frutti di mare"   marvellous seafood with garlic, chili and cherry tomato |    |

UNSERE LEBENSMITTEL... DIE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN!

Für Fragen über Herkunft, Zutaten & Allergene geben wir Ihnen natürlich gerne Auskunft.  
Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.

OUR FOOD... HEALTH IS VERY IMPORTANT TO US!

If you have any questions about origin, ingredients and allergens, we'll be happy to provide you with information. Please let us know in advance if you have any food intolerances.



## LUST AUF MEER | ENJOYING THE SEA

**Der Meeresfrüchte-Risotto** – das Nonplusultra der Küche Portugals! 48 | 58

A delicious Seafood Risotto – Portugal's traditional seafood dish, *par excellence!*

**Tagesfisch** – Fragen Sie uns nach dem "catch of the day" Tagespreis

Fish of the day – please ask us about the "catch of the day" daily price

## KÖSTLICHES FLEISCH | TENDER MEAT

**Saltimbocca mit Pata Negra** und Salbei unseres Gartens mit Ofengemüse 38 | 46

Escalopes of veal "Saltimbocca" and oven baked vegetables.

**Rindsfilet-Médallions** mit Portweinjus und Linsenragout 220g|56 330g|68

Beef Tenderloin Medallions with port wine gravy and lentils stew

**Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Ar"** mit Röstikroketten 46

Diced veal "Zurich style" with rösti croquettes

## OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

**Riesencreveten "Piri-Piri"** 36 | 46

mit feinstem Olivenöl, Knoblauch und Chili, frischer Spinat dazu

King Prawns with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, fresh spinach

**"HausSpecial"** | nur bei OLIVEIRAS! 220g|46 300g|59

Rib Eye-Steak in feinen Tranchen mit unserer Knoblauch-Rahmsauce und feinen Pommes Frites

Beef rib eye steak with a garlic cream sauce and French fries

**Entrecôte "Café de Paris"** in feinen Tranchen 220g|52 300g|62

unsere Kräuterbuttersauce und die knusprigen Pommes Frites

Beef Sirloin Steak "Café de Paris" *Oliveiras' style* and French fries

## EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

Frischer Spinat | Ofengemüse | Grillgemüse | Linsenragout | Kartoffelpüree | Rosmarinkartoffeln

Pommes Frites | Röstikroketten | Risotto | Safranrisotto 9 ||| Jus 6 |

Spinach | oven vegetables | grilled vegetables | mashed potatoes | roasted baby potatoes | lentils stew | french fries | Croquette Rösti | Risotto | saffron risotto 9 ||| gravy 7 | herbs butter 5

*Beilagen als Hauptgang? Wir empfehlen mindestens drei Beilagen auszuwählen.*

*Side dishes as a main course? We recommend choosing at least three side dishes.*



## EIN PAAR TAPAS ZUM STARTEN?!

|                                                                                                                                                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Marinierte Oliven</b>   Olives                                                                                                                  | 8           |
| <b>Röstikroketten</b> mit Frischkäse-Dip   Cod fisch balls                                                                                         | 8           |
| <b>Kabeljau-Bällchen</b>   Cod fisch balls                                                                                                         | (2 Stk.) 8  |
| <b>Thunfischmousse</b> mit Baguette-Chips   Cod fisch balls                                                                                        |             |
| <b>Fleisch-Krapfen</b>   Brasato doughnuts                                                                                                         | (2 Stk.) 10 |
| <b>Chouriço</b>   Portuguese sausage                                                                                                               | 12          |
| <b>Pata Negra</b> -Schinken, 50gr.   Pata Negra Ham                                                                                                | 22          |
| <b>Apero-Platte:</b> Käse Rezenter aus Altendorf, Oliven und Pata Negra<br>Aperitif platter: Cheese Rezenter from Altendorf, Olives and Pata Negra | p. P. 19    |
| <b>Thunfisch "Bonito"</b> (Dose) aus den Azoren<br>Tuna "Bonito" (Dose) from the Azores                                                            | 18          |
| <b>"La Perle" Sardinen</b> (Dose) aus Frankreich<br>"La Perle" Sardines (Dose) from France                                                         | 22          |

## "FRISCH" AUS DEM OFEN

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ELSÄSSER FLAMMKUCHEN</b> belegt mit Creme, Zwiebeln & Speck, Chorizo | 25 |
| <b>Rauchlachs-Streifen</b> , Meerrettich, Schnittlauch                  | 25 |
| <b>Grillgemüse, Tomaten, Rucola</b>                                     | 24 |
| <b>PINSA CAPRESE</b>                                                    |    |
| <b>Cherry-Tomaten, Burrata, Pfirsich, Basilikumpesto</b>                | 26 |

## CHEF'S TABLE / TAVOLATA (AUF VORBESTELLUNG, DANKE)

**SHARING - TEILEN - PETISCAR ...SO-ODER-SO... MACHT FREUDE!** ab 95

## IHR EIGENES MENÜ | WÄHLEN SIE AUS UNSERER SPEISEKARTE...

|                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| > 3-Gang-Menü (V,H,D)                                                              | p. P. 95.00  |
| > 4-Gang-Menü (V,S,H,D)                                                            | p. P. 110.00 |
| > 5-Gang-Menü (V,V,S,H,D)                                                          | p. P. 125.00 |
| <u>V</u> orspeise, <u>S</u> uppe, <u>H</u> auptgang, <u>K</u> äse, <u>D</u> essert |              |

Di- + Do-Abend, ab 2 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü pro Tisch.

BANKETTE | EVENTS | CATERING | TAKE-AWAY | HOME SERVICES

ESSEN | GENIESSEN | LACHEN | LEBEN | REDEN | TRÄUMEN

