

## MENÜS

<b>Menü 1</b>	Poulet "Piri-Piri" vom Grill, Tomatengemüse mit Pommes Frites	28
<b>Menü 2</b>	Hirschgeschnetzelttes an Traubenrahmjus mit feinen Spätzli	38
<b>Menü 3</b>	Crevettenwürfel an roter Thai-Currysauce und gemischtem Reis	34
<b>Menü 4</b>	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	25
<b>Menü 5</b>	Penne "all'arrabbiata"	29
<b>Menü 6</b>	Rindsfiletwürfeli "Stroganoff" mit knusprigen Röstikroketten	48

## SPECIALS

<b>Olis' Club-Sandwich:</b>		
Pouletbrust, Speck, Ei, Tomaten, Gurke, Salate, unsere Sauce und Pommes Frites		32
<b>Salat-Bowl:</b> Tomaten, Gurke, Randen, Kichererbsen, Quinoa, Salatblätter		22
Add-ons: <b>Tuna-Sashimi</b>   <b>Pouletstreifen</b>   <b>Burrata</b>		+9
<b>Garten-Risotto</b> mit Gemüse, Tomaten, Kräutern und Maroni		34

## DESSERT

**Süsse "Miniaturen" vom Tablett:** 5.90 - 9.50

Wiener Eiskaffee: 12 | Affogato al Caffè: 10 | Gerne bringen wir auch die Dessertkarte

## WEINEPFEHLUNG

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

## STARTERS

<b>Burrata-Mozzarella</b> mit Cherrytomaten und Rucola	19 29
<b>Oktopus</b> mit Olivenöl, Knoblauch und mediterraner Salat mit Sesam und Limette	24 38
<b>"Black Tiger" Crevettenwürfel</b> mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten	22
<b>Rindstatar "Oliveiras"</b> mit einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips	32 39

## HAUPTSPEISEN

<b>Garten-Risotto</b> mit Gemüse, Tomaten und Kräutern	34
<b>Linguine "frutti di mare"</b> : mit Meeresfrüchten, Chili und Cherrytomaten	42
<b>Riesencreveten "Piri-Piri"</b> mit Olivenöl, Knoblauch und Chili, frischer Spinat dazu	38 46
<b>Tagesfisch</b> – Fragen Sie uns nach dem "catch of the day"	Tagespreis
(IE) <b>HausSpecial</b> – seit 2002! Rib Eye-Steak in Tranchen mit sämiger Knoblauchsauce und Pommes Frites	220g 46 300g 59
(IE) <b>Entrecôte "Café de Paris"</b> in feinen Tranchen unsere Kräuterbuttersauce und die feinen Pommes Frites	220g 54 300g 64

## EXTRA BEILAGEN

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

## SONSTIGES

Ein Gericht aus Beilagen? Gerne! Wählen Sie bitte mindestens. "3". Vielen Dank.

Kleine Portion (w.m.) auf Wunsch: - 3 | Gemüse statt Stärkebeilage: + 4

*Unsere Brötli sind hausgemacht und der Teig genießt mindestens eine Ruhezeit von 72 Std.  
Also praktisch glutenfrei!*