

MENÜS | inkl. Salat *oder* Suppe

Menü 1	Hackbraten mit Portweinjus, Gemüse und Kartoffelpüree	32
Menü 2	Rindspallard mit Weissweinsrisotto	46
Menü 3	Crevettenwürfel an Hummersauce mit Linguine	34
Menü 4	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	25
Menü 5	Penne an Gorgonzolasauce mit Birnen und Baunüssen	28
Menü 6	Rindsfiletwürfeli "Stroganoff" mit knusprigen Röstikroketten	48

SPECIALS

Olis' Club-Sandwich:	Pouletbrust, Speck, Ei, Tomaten, Gurke, Salate, unsere Sauce und Pommes Frites	32
Burrata-Mozzarella	mit Cherrytomaten und Rucola	19 29
Rindstatar "Oliveiras"	mit einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips	32 39
Tuna-Sashimi	auf Salatbowl	29
Garten-Risotto	mit Gemüse, Tomaten, Kichererbsen und frischen Kräutern	34
Linguine "frutti di mare":	mit Meeresfrüchten, Chili und Cherrytomaten	42

EXTRA BEILAGEN

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

DESSERT

Süsse "Miniaturen" vom Tablett: 5.90 - 9.50

Wiener Eiskaffee: 12 | Affogato al Caffè: 10 | Gerne bringen wir auch 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:	Grande Réserve	Château Labatut, 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

SONSTIGES

> Ein Gericht aus Beilagen? Wie empfehlen mindestens. "3".

> 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!*