

MENÜS | inkl. Salat *oder* Suppe

<b>Menü 1</b>	Lammgeschnetzeltes an Senfsauce mit Rosinenreis	29
<b>Menü 2</b>	Kalbsmedaillons mit Rahmjus, Pilz-Speckragout und feinen Fettuccine	46
<b>Menü 3</b>	Oktopus-Risotto, leicht tomatiert und fein gewürzt	34
<b>Menü 4</b>	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	25
<b>Menü 5</b>	Spaghetti an Blumenkohlsauce und Tomaten-Petersilien-Streusel	25
<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>Burrata-Mozzarella</b> mit Cherrytomatensalat und Rucola		19 29
<b>Rindstatar "Oliveiras"</b> mit einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips		32 39
<b>Tuna-Sashimi</b> auf Salatbowl		29
<b>Garten-Risotto</b> mit Gemüse, Tomaten, Kichererbsen und frischen Kräutern		34
<b>Linguine "frutti di mare":</b> 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:	<b>Sauvignon Blanc</b>	Lavradores de Feitoria, Douro, PT	8.90/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

## SONSTIGES

> Ein Gericht aus Beilagen? Wir 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!*