



Olive

R I S T O R A N T E

Aktuell inkl. Vorspeisensalat

Balik Ekmek

Istanbuler Streetfood Fischbrötchen, grilliertes
Makrelenfilet mit Tomaten, Zwiebeln, & pikanter
Gewürzcreme «Acili Ezme» im knusprigen

Baguette
21.-

Zarter Kalbsbraten

an Aceto-Jus, mit cremiger Polenta & gefüllter
Grilltomate

25.-

Rigatoni

mit grillierten Zucchini, Peperoni & Artischocken
mit frischen Kräutern und Olivenöl

21.-



Leichte Gerichte

Gerösteter wilder Blumenkohl (v)
mit Kichererbsen, Äpfeln & Trauben, Zitronen-Joghurt,
Kräutern und Ras el Hanout, inkl. Pitabrot
16.-

Hokkaido Hummus (v)
Cremiger Hummus mit geröstetem Kürbis, Za'atar-Labneh
und pimientos de Padrón, inkl. Pitabrot
15.-

Römersalat
an Parmesan-Knoblauch Dressing mit gebratenen
Pouletstreifen, knusprigen Speck, geschmolzene
Cherrytomaten & Brotroutons, inkl. Brötchen
20.-

Marakesch Salat
Baltsalatmix mit Mango, grillierten Peperoni, Reis,
Kichererbsen und Cashew-Nüssen an Kokos-Chili-Dressing
inkl. Brötchen
16.-

Vegetarisch inkl. Vorspeisensalat

Spinat-Falafel (v)
im Fladenbrot mit libanesischen Pickles, Sumac-Zwiebeln,
Toum (arabische Knoblauchsauce) und Pommes frites, dazu
Ofentomaten mit Feta und Baumnüssen
17.-

Vom Land inkl. Vorspeisensalat

Andalusische Albóndigas

Spanische Kalbshackbällchen an rauchig-würziger Tomatensauce, Datteln, knuspriger Chicharrón und Manchego-Kartoffelpüree

22.-

Poulet-Tajine

Langsam geschmorte Pouletschenkelsteaks mit Salzzitrone, Kalamata-Oliven und glasierten Rüeblis serviert mit marokkanischem Couscous

22.-

Poulet-Shawarma

im Fladenbrot mit arabischen Pickles, Toun (arabische Knoblauchsauce) und Pommes frites, dazu Ofentomaten mit Feta und Baumüssen

21.-

Souvlaki

Griechischer Grillspieß aus Schweinefleisch mit Pommes und pikanter Sauce

21.-

Vom Wasser inkl. Vorspeisensalat

Lachsfiletstreifen

Sweet Chili Sauce auf lauwarmen Bulgur, Avocado, Mango dazu Limettenjoghurt & Koriander

23.-

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Fleischherkunft

Kalb	CH	Rind	CH/PRY
Poulet	CH	Schwein	CH
Goldbrasse	TR	Lachs	GB
Thunfisch	THA	Makrele	VTN

v = vegetarisch
vg = vegan

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Sättigende Suppen inkl. Brötli

Rüebli-Ingwer (v)

Cremige Rüebli-Suppe mit Apfel, Kokos, Ingwer und Zitronengras

12.30

Kürbis-Chili (v)

Cremige Hokkaido-Kürbissuppe mit Apfel, Kokosmilch, Ingwer und dezenter Schärfe

12.30

Bunte Cherrytomaten (vg)

Aromatische Suppe aus bunten Tomaten, roten Zwiebeln und Basilikum

14.40

Tomaten-Aprikosen (v)

Fruchtige Tomatensuppe mit Aprikosen und Rahm

12.30

Bünder Gerstensuppe

Klassische Gerstensuppe mit Gemüse, Trockenfleisch und Speck

15.40

Vegi Gerstensuppe (v)

Vegetarische Version der klassischen Bündner Gerstensuppe

13.-

Asia Chicken Soup

Asiatische Nudelsuppe mit Poulet, Shiitake Pilze und Pak Choi

16.40

Tom Kha Gai

Thailändische Kokossuppe mit Poulet, Galgant und Chili

17.50

Ajvar Suppe

Würzige Ajvar Suppe mit Rindfleisch und Frischkäse

15.40

Apfel Sellerie Suppe

mit Boskop, Sellerie und Rahm

12.70