



Olive

RISTORANTE

Aktuell

Römersalat

an Parmesan-Knoblauch Dressing mit
gebratenen Pouletstreifen, knusprigen Speck,
geschmolzene Cherrytomaten & Brotcroutons
20.-

Aktuell inkl. Vorspeisensalat

Frühlingsteller «Olive»

Cous-Cous Salat, Babaganoush, Hummus &
gefüllte Artischocken
18.-

Ergänzen Sie mit

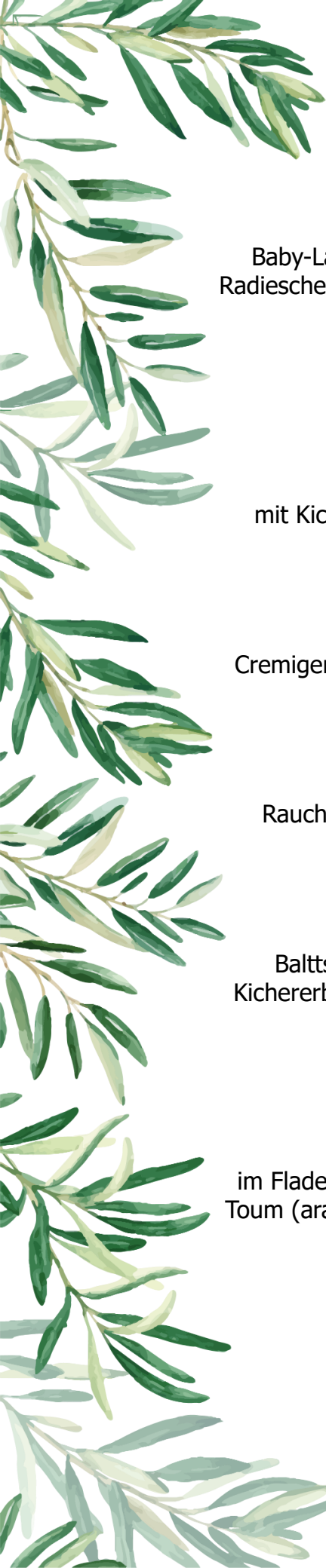
Pouletbrust im Kräutermantel 6.-
grilliertem Mahi Mahi 6.-

Tomaten Risotto

mit weissem & grünem Spargel
19.-

Ergänzen Sie mit

gebratenen Crevetten 6.-
Rindsplätzli 6.-



Vorspeise

Fattoush Salat (v)

Baby-Lattich, Datterini-Tomaten, Gurken, Peperoni und Radieschen, Zitronendressing und knusprige Fladenbrotchips
9.-

Leichte Gerichte inkl. Pita

Gerösteter wilder Blumenkohl (v)

mit Kichererbsen, Äpfeln & Trauben, Zitronen-Joghurt, Kräutern und Ras el Hanout
16.-

Hokkaido Hummus (v)

Cremiger Hummus mit geröstetem Kürbis, Za'atar-Labneh und pimientos de Padrón
15.-

«Baba's» Ghanoush (v)

Rauchige Auberginencreme, orientalisch gewürzt mit Curryblattöl und Pinenkernen
16.-

Marakesch Salat

Balitsalatmix mit Mango, grillierten Peperoni, Reis, Kichererbsen und Cashew-Nüssen an Kokos-Chili-Dressing
16.-

Vegetarisch

Spinat-Falafel (v)

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



Vom Land

Andalusische Albóndigas

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

22.-

Poulet-Tajine

Langsam geschmorte Poueltschenkelsteaks mit Salzzitrone,
Kalamata-Oliven und glasierten Rüebli serviert mit
marokkanischem Couscous

22.-

Poulet-Shawarma

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

21.-

Souvlaki

Griechischer Grillspieß aus Schweinefleisch mit Pommes und
pikanter Sauce

21.-

Vom Wasser

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/UY
Poulet	CH	Schwein	CH
Mahi Mahi	VTN	Lachs	GB

v = vegetarisch
vg = vegan

Alle Preise in CHF inkl. MWST

A decorative border of olive branches with green leaves and small olives frames the entire page. The branches enter from the top and bottom edges and curve towards the sides.

Sättigende Suppen inkl. Brötli

Rüebli-Ingwer (v)

Cremige Rüebli-Ingwer 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

Bündler 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