



# Olive

## RISTORANTE

*Aktuell* inkl. Fattoush Salat

Kalbs-Saltimbocca  
mit Dinkel-Kernotto  
25.-

Piccata milanese  
mit Tomatenspaghetti  
23.-

Röstgemüse (v)  
auf Kürbis-Hummus mit Pita Brot  
19.-

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

### Fleischherkunft

|           |    |         |       |
|-----------|----|---------|-------|
| Kalb      | CH | Rind    | CH/UY |
| Poulet    | CH | Schwein | CH    |
| Seeteufel | IS | Lachs   | GB    |
| Oktopus   | ES |         |       |

v = vegetarisch  
vg = vegan

Alle Preise in CHF inkl. MWST



## Vorspeise

### Fattoush Salat (v)

Baby-Lattich, Datterini-Tomaten, Gurken, Peperoni und Radieschen, Zitronendressing und knusprige Fladenbrotschips  
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, Tourn (arabische Knoblauchsauce) und Pommes frites, dazu Ofentomaten mit Feta und Baumnüssen  
17.-

A decorative border of olive branches with green leaves and small olives frames the entire page. The branches enter from the top and sides, creating a natural, rustic feel.

## *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



## *Vom Land*

### Stifado

Griechisches Rindsragout mit Kalamata-Oliven und Aprikosenchutney, serviert mit Rigatoni al bronzo und Wurzelgemüse  
24.-

### 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.-

### Tagliata vom Rind

Kurz gebratenes Rindfleisch mit umami Noten, geröstetem Knoblauchpesto, Polenta bianca und Ofentomaten mit Feta und Baumnüssen  
32.-

### Poulet-Shawarma

im Fladenbrot mit arabischen Pickles, Toun (arabische Knoblauchsauce) und Pommes frites, dazu Ofentomaten mit Feta und Baumnüssen  
21.-

## *Vom Wasser*

### Orkney-Lachsfilet

mit Minze-Limetten-Joghurt, grilliertem Harissa-Spargel und Spinat-Falafel  
23.-

### Spanischer Seeteufel

Sanft geschmort in Tomatenragout mit Kichererbsen, Chorizo, Dattel-Tamarinden-Chutney und Baguette  
24.-