



Olive

R I S T O R A N T E

Aktuell

Frühlingshafter Fenchel-Orangen Salat
an raffiniertem Blutorangen-Dressing dazu
grilliertes Doraden Filet mit Zitronenpfeffer &
Frühlingszwiebelstroh
22.-

Aktuell inkl. Vorspeisensalat

Schweinehalssteak
Sous-vide gegartes & auf dem Grill gefinishtes
Schweinehalssteak mit rassiger Salsa von
Pimentos de Patron dazu Country Cuts &
gefüllte Grilltomate
24.-

Marinierter weisser Spargel
vom Grill auf Tahini-Joghurt Sauce,
orientalisches Dukkah & Granatapfelkerne
22.-

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

Fleischherkunft

Kalb	CH	Rind	CH/PRY
Poulet	CH	Schwein	CH
Lachs	NOR	Dorade	TRK
Thunfisch	THA		

v = vegetarisch
vg = vegan

Alle Preise in CHF inkl. MWST

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

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 & Brotcroutons, 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 Baumnüssen

21.-

Souvlaki

Griechischer Grillspieß aus Schweinefleisch mit Pommes, Zaziki, pikanter Sauce & Pimientos de Padron

21.-

Vom Wasser inkl. Vorspeisensalat

Lachsfiletstreifen

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

23.-

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