



Verbringen Sie eine schöne Zeit bei uns!
Have a nice time with us!

Ihr Restaurant olivé-Team
Your restaurant olivé-team

Jan Brosinsky & Marco Urban

Restaurant olivé



Herzlich willkommen im Restaurant olivé. Unsere Verbundenheit zu regionalen, marktfrischen und zugleich saisonalen Produkten bildet den Kern unserer Philosophie und ist zugleich ein qualitatives Versprechen an Sie.

Küchenchef Jan Brosinsky und sein Team werden Sie mit frischen Gerichten begeistern und Ihren Gaumen mit stets neuen Kreationen überraschen. Inspirierend wirkt ausserdem unser hauseigener Kräutergarten, der seit Sommer 2008 mit seinen frischen Kräutern in vielfältiger Auswahl die mediterrane Küche des Restaurants olivé ergänzt.



Zahlreiche Angebote, wie unser Sonntagsbrunch oder das „Essen, Spielen und Geniessen“-Arrangement, bilden den idealen Rahmen für Ihren Anlass. Gerne informiert Sie das Serviceteam über unsere Angebote.

Verbringen Sie eine schöne Zeit mit uns!

Ihr Restaurant olivé-Team

Marco Urban
Restaurantleiter



Restaurant olivé

Welcome to the restaurant olive. Our connection to both regional and seasonal products represents the heart of our philosophy and is our qualitative promise we take care of.

Chef Jan Brosinsky and his team will surprise you with new and inspiring creations. As we have our own herb garden, we are able to use these fresh herbs to complement our dishes.

Numerous offers like our Sunday brunch or the "Casino Package" create the perfect frame for your occasion. Please do not hesitate to contact us if you need further information.

Have a nice time with us!

Your restaurant olivé-team

*Marco Urban
Restaurant Manager*



September 2010

„Jetzt wird's Wild“

Vorspeisen / Starters

Terrine vom heimischen Hirsch 22.00
an Nüsslisalat und Preiselbeervinaigrette
Terrine of deer with lamb's lettuce and cranberry vinaigrette

Hauptgerichte / Main courses

Ravioli mit Wildfleischfüllung 24.00
an Salbeischaum und Parmesan
Ravioli filled with game, sage foam and Parmesan cheese

Gamspfeffer 34.00
an hausgemachten Pizokel und Wirsinggemüse
Jugged chamois with homemade pizokel and savoy

Rehrücken in der Kräuterkruste 52.00
an karamelierten Maroni mit sautiertem Rotkraut und Kartoffelklösschen
Venison loin with herb crust, caramelized chestnuts, sautéed red cabbage and potato dumplings

Mezzaluna gefüllt mit Fasan, 26.00
mit schaumiger Salbeisauce und knusprigen Gemüsechips
Mezzaluna ravioli filled with pheasant and spinach, sage foam and crisp vegetable chips

Dessert / dessert

Coupe Nesselrode, 13.50
mit Vermicelle, Meringue und Vanilleglace
*Coupe Nesselrode
with chestnut puree, meringue and vanilla ice cream*

Vorspeisen / Starters

Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen, gehacktem Ei, Croûtons, Balsamico di Modena und Olivenöl <i>Lamb's lettuce with crispy bacon, minced egg, croutons, balsamic di Modena and olive oil</i>	14.00
Baumnusscarpaccio mit knackigen Wildkräutern mariniert mit einer herzhaften Himbeervinaigrette <i>Walnut Carpaccio with herbs and raspberry vinaigrette</i>	16.00
Rindscarpaccio' ..klassisch'' an knackigen Rucolasalat mit Parmesan und Crostinis <i>Beef Carpaccio with arugula salad, Parmesan cheese and crostinis</i>	18.00
Entenleberterrine an backfrischem Brioche, kleinem Salatkörbchen und Bimenchutney <i>Duck liver terrine with fresh baked brioche and pear chutney</i>	26.00
Duett vom schottischem Lachs Tranchen mild geräuchert und hausgebeizt an Honig- Senfsauce und Guacamole <i>Duo of Scottish salmon, smoked and marinated, with honey- mustard sauce and Guacamole</i>	24.00

Suppen / Soups

Pastinakencremesuppe mit grillierter Jacobsmuschel <i>Cream soup of parsnip with grilled scallop</i>	15.00
Rindsconsommé mit frischen Kräutern und Fasan-Mezzaluna <i>Clear beef broth with pheasant ravioli and herbs</i>	13.00
Maroni-Essenz mit Kräuterklösschen <i>Clear chestnut soup with herb dumplings</i>	12.00

Zu unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen frisches, hausgebackenes Brot und verschiedene hausgemachte Oliventapenaden.

With our starters and soups we will serve you home-made bread and different homemade olive-tapenades.

Hauptgerichte Fleisch / Main courses meat

Grilliertes Rindsfiletsteak¹ "Rossini" 56.00
mit grillierter Entenleber³, saisonalem Gemüse und Tagliarini
Grilled steak of beef filet "Rossini"
with grilled duck liver, seasonal vegetables and Tagliarini

Grosses Kalbskotelett² „olivé“- 58.00
mit Senfbutter, getrüffeltem Kartoffelstock und geschmortem Lattich
Large veal cutlet "olivé" with mustard butter, truffled potato puree and braised lettuce

Geschnetzeltes Kalbfleisch² „Züricher Art“ mit Butterrösti 36.00
Veal stew "Zurich style" in a creamy mushroom sauce with Rösti

Pochierter Kalbsspitz² im eigenen Fond 38.00
mit knackigem Wurzelgemüse, St. Galler Kartoffeln und Meerrettichschaum
Poached rump of veal with roots vegetable, St. Galler potatoes and horseradish foam

Zartrosa gebratene Entenbrust³ 36.00
an Apfel-Kabisgemüse und Pommes Macaire
Duck breast with apples, cabbage and Macaire potatoes

nur bei uns!

Trüffelammkuchen mit knackigem Rucola und Parmesan 42.00
(Unser Trüffel stammt aus der Gegend um die Abruzzen)
Truffle tarte flambée with arugula salad and Parmesan cheese

Best Tatar in Town

Rindsfilet² Tatar (150g) 49.00
nach Ihren Wünschen am Tisch zubereitet
mit einem Glas Louis Roederer Champagner
Beef filet tatar prepared the way you like it with a glass Louis Roederer

Herkunft des Fleisches / Origin of meat

Argentinien/Argentina¹

Schweiz/Switzerland²

Frankreich/France³

Hauptgerichte Fisch / Main courses fish

Trilogie aus dem Meer 48.00

Steinbutt, Jacobsmuschel und Loup de Mer
auf Peperonata mit St. Galler Kartoffeln

Trio out of the sea; turbot, scallop and sea bass with bell pepper and St. Galler potatoes

Seezungenfilet an Babyblattspinat 42.00

mit Krustentierschaum und Mascaponerisotto

Sole with baby leaf spinach, crustacean foam and Mascarpone cheese risotto

Zanderfilet vom Grill, 38.00

mariniert mit Kräutern aus dem eigenen Garten, knackigem Juliennegemüse
und Orangenpolenta

Grilled pike perch marinated with herbs, vegetable stripes and orange semolina

Miesmuscheln im Gemüsefond, 28.00

kleinem Salatteller und ofenfrischem Olivébaguette

Mussels poached in vegetable fond with salad and oven baked "olivé" baguette

Vegetarisch / Vegetarian

Rucola-Risotto mit geschmorten Tomaten und Parmesan 24.00

Risotto with arugula risotto, braised tomatoes and Parmesan cheese

Ravioli gefüllt mit Eierschwämme und Ricotta 26.00

Ravioli filled with chanterelles and Ricotta cheese

Pastagerichte / Pasta dishes

Spaghetti, Penne oder Tagliatelle mit

Spaghetti, penne or tagliatelle served with...

- Bolognaise – *bolognaise sauce* 24.00
- Fruchtige Tomatensauce – *fruity tomato sauce* 21.00
- Carbonara – *carbonara sauce* 22.00
- Frische Vongole (Venusmuschel) – *venus clams* 26.00
- mit Koblauch und Peperoncini – *chili and garlic* 24.00

Wahlweise servieren wir Ihnen die passenden Saucen separat.

Alternatively we serve you the sauces separately.

Desserts / Sweets

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleschaum <i>Home made warm chocolate cake with creamy vanilla foam</i>	13.00
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Passionsfrucht- Espuma <i>Crème brûlée of tonka beans with passion fruit espuma</i>	12.00
Haselnuss-Griessflammerie im Baumkuchenmantel mit Rotweifeigen <i>Haselnut – semolina flummery in log with red wine figs</i>	11.00
Caipirinha-Honig-Cannelloni an Vanillesabayon <i>Caipirinha- honey Cannelloni with vanilla sabayone</i>	12.00

Geme sind wir bereit auf spezielle Wünsche einzugehen.

Eine schöne Zeit bei uns,

Das olivé-Team

Please do not hesitate to contact us, if you require a special diet or if you have any wish.

Enjoy your stay in our restaurant,

The Team olivé

Getränke / Beverages

Bier / Beer

Offen/ Draft beer		
Landbier	30cl	4.50
Landbier	50cl	6.90
Weisser Engel	30cl	4.50
Weisser Engel	50cl	7.50
Flaschenbiere/ Bottles		
Schützengold (alkoholfrei)	33cl	4.50
Edelspez Premium	33cl	4.50
Klosterbräu	33cl	4.50
Quöllfrisch naturtrüb	33cl	5.50
Holzfass-Bier	33cl	6.50
Appenzeller Weizenbier	33cl	7.90
Guinness	33cl	5.50

Softgetränke / Soft drinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	33cl	4.50
Sprite, Fanta	33cl	4.50
Rivella rot, blau oder grün	33cl	4.50
Ice Tea offen	30cl	3.50
Ice Tea offen	50cl	5.90
Shorley (Apfelsaftschorle)	30cl	3.50
Shorley (Apfelsaftschorle)	50cl	5.90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	20cl	4.50
Red Bull	25cl	6.00
Apfel-, Grapefruit-, Multivitaminsaft offen	30cl	3.50
Granini Orangen-und Tomatensaft	30cl	4.50
Grapillon (roter Traubensaft)	20cl	4.50
Frisch gepresster Orangensaft	30cl	7.00

Mineralwasser / Water

Goba Mineralwasser, still oder wenig Kohlensäure	30cl	4.50
Goba Mineralwasser, still oder wenig Kohlensäure	80cl	8.00
Goba Mineralwasser, still oder wenig Kohlensäure	100cl	8.50
Henniez, still oder wenig Kohlensäure	30cl	4.50
Henniez, still oder wenig Kohlensäure	75cl	8.00
S. Pellegrino	50cl	5.50
Aqua Panna	50cl	5.50

Warme Getränke / Hot Beverages

Café Crème	4.50
Espresso	4.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso	5.50
Warme Schoggi/Ovomaltine	4.50
Diverse, offene Teesorten im Glas	4.00
Diverse, offene Teesorten im Kännchen	5.50