

Herzlich Willkommen im Olivers Restaurant

Wer die Gegenwart genießt, hat in Zukunft eine wundervolle Vergangenheit!

Mit diesen Worten möchten wir Euch für ein paar gemütliche Stunden mit bestem Essen und auserlesenen Weinen, auf eine kulinarische Reise mitnehmen.

Wir bereiten alle unsere Produkte selbst zu, von den Saucen, bis hin zu den Desserts, Glaces und Sorbets. Falls Ihr unter Nahrungsmittelallergien leidet, berate ich Euch oder meine Mitarbeiter gerne.

Schön, Euch bei uns als Gast zu haben

Oliver & Team



Folgt uns auch auf den sozialen Medien und abonniert unseren Newsletter um keine Neuigkeiten zu verpassen

Vorspeisen

Asiatischer Gemüse-Papaya Salat

Herrlich erfrischend

Gemüse-Papaya mit Karotten, Chili, Erdnüssen, Koriander, verfeinert mit Reissessig und Sesamöl

16

Schmeckt noch besser mit: Gebratener Riesencrevette

+3

Olivers Rindstatar «Säntis Malt»

Ostschweizer Weiderind

Bestes Schweizer Rindfleisch verfeinert mit hausgemachter Sauce und Säntis Malt Whiskey

Dazu eigens gesalzene Butter und knuspriges, getoastetes Schraubenbrot

Als Vorspeise / Hauptgang

19 / 29

Geräuchertes Hirsch Carpaccio

Vom Schrofen Hof in Tägerwilen

Geräuchertes Hirsch Carpaccio in Spitzen Qualität, was unbedingt probiert werden muss

Verfeinert mit hausgemachtem Pesto, gerösteten Haselnüssen, Parmesan und bestem Olivenöl

19

Carlas Tagessuppe

Immer mit besten, frischen Zutaten

Eine wärmende, frische Suppe, zubereitet von unserer Lehrtochter Carla

Unser Personal gibt Euch gerne Auskunft über die aktuelle Suppe

12

Vorspeisen

Burratina mit grillierten Trauben

Eine herzhafte Kombination

Eine Vorspeise, die wir in unserer Auszeit in Spanien kennengelernt haben

Premium Burratina mit grillierten Traubenspiessen an feiner Marinade mit Sherryessig, altem Balsamico, Honig, bestem Olivenöl und gerösteten Fenchelsamen

15

Bunte Blattsalate

Aus Thurgauer Gärten

Wählen Sie ein hausgemachtes Dressing nach Ihrem Gusto, Oliver's Hausdressing oder Honig-Balsamico

9

Pulpo «Chimi Churry»

Auf leicht pikant-rauchigem Blumenkohl-Püree

Butterzarter Pulpo in Chimi Churry Sauce gebraten, auf lauwarmem, pikant-rauchigem Blumenkohl-Püree und hausgemachter Pesto

16

Steaks von bester Qualität

Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

Rindsfilet, Argentinien

Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück, butterzart	200g	50
	300g	60
	Pro 100g mehr	11

Secret Cut, handselected Swiss Beef

Ein aromatisches, auserlesenes, zartes Stück Fleisch aus dem oberen Rücken
Sous vide rosa gegart, kurz auf dem Grill angebraten und gegen die Faser
aufgeschnitten

220g 41

Rib Eye Steak, Argentinien

Ein kräftig aromatisches Steak mit dem bekannten Fettagge, welches beim
braten butterzart wird

250g 45

Lammfilets

Rosa gebratene Lammfilets für die Liebhaber

200g 37

Serviert mit unseren speziell gewürzten Pommes Frites. Dazu reichen wir unsere drei hausgemachten Saucen: Argentinische Chimi-Churri Sauce, Knoblauch- Mayo und Kräuterbutter.

*Das Fleisch wird Ihnen nach den Garstufen bleu, saignant, medium, à point oder bien cuit gebraten.
Für Rindfleisch empfehlen wir die Garstufen saignant oder medium.*

Hauptspeisen- Klassiker

Rotes Thai Curry

Hausgemachte Paste, feurig scharf

Pouletwürfel und Tiger Prawns in hausgemachter Thai-Curry-Sauce, Gemüse und Basmati Reis

Von unserer Karte nicht mehr wegzudenken

Auch ohne Crevetten erhältlich

36

Schweins Cordon Bleu

Oliver's Klassiker

Gefüllt mit Schinken und würzigem Appenzeller Käse aus der Käserei Eberle in Oberegg

Pommes Frites an eigener Würzmischung

31

Rindsfiletstreifen Stroganoff

Leicht rassige Stroganoffsauce

Zarte Rindsfiletstreifen in feiner, spezieller und leicht rassischer Stroganoff-Sauce mit mediterranem Gemüse

Dazu hausgemachte Quarkspätzli

42

New Orleans

Mit Papardelle

Pastagericht aus dem Land der Cajuns. Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassischer, süchtig machender

Cajun- Rahmsauce und Papardelle (breite Bandnudeln)

Auch ohne Crevetten erhältlich

30

Hauptspeisen

«Secret Cut» Tagliata

Sous vide gegart

Handselected Swiss Beef Secret Cut, sous vide gegart, kurz angebraten und aufgeschnitten

Auf mediterranen Fregola Sarda mit Mittelmeergemüse und vielen Kräutern, Parmesanflocken

Getoppt mit Chimi Churry -Sauce

42

Mit Rindsfilet anstelle vom Secret Cut

50

Kalbsbäckchen «sous vide 20/65»

Zwanzig Stunden bei 65° im Wasserbad gegart

Butterzarte, sous vide gegarte Kalbs-Bäckchen mit seiner Sauce, verfeinert mit weissem Balsamico

Serviert mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Quarkspätzli

49

Tagesfisch

Mit hausgemachter Pesto

Frischer, gebratener Tagesfisch auf Fregola Sarda, in würzigem, mediterranem Gemüse-Ragout

Serviert mit hausgemachtem Pesto

35

Fleischlos geniessen

Rotes Thai Curry

Mit frischem Gemüse

Feurig scharfes, hausgemachtes Curry mit frischem Gemüse

Dazu Basmati Reis

25

Pilz Stroganoff

Leicht rassige Stroganoffsauce

Frische, verschiedene Pilze mit Gemüse in feiner, spezieller und leicht rassisger Stroganoff-Sauce

Dazu hausgemachte Quarkspätzli

25

Deklaration von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

Rindfleisch	Argentinien / Schweiz	Tuna	Philippinen
Pouletfleisch	Schweiz	Crevetten	Vietnam, nachhaltige Zucht
Schweinefleisch	Schweiz	Pulpo	Spanien
Vongole	Italien	Jakobsmuschel	Norwegen
Lammfleisch	Neuseeland / Australien	Lachs	Skandinavien
Kalbfleisch	Schweiz		

Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.