

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Herzlich willkommen im Olive & Oregano

Gerne möchten wir Sie zu einer kulinarischen Reise rund ums Mittelmeer entführen.

Mit herrlichen warmen und kalten Tapas, zubereitet vom topmotivierten Kombüsen Team, vorzüglichen Weinen serviert von charmanten und aufgestellten Reisebegleiterinnen und Reisebegleitern.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Reise und hoffen Sie genießen Ihren Kurzurlaub.

Im Namen der ganzen Crew vom Olive & Oregano bedanken wir uns für Ihren Besuch.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag ab 11:00 Uhr

Samstag ab 10:00 Uhr

Sonntag und Feiertage ab 11:00 Uhr

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Salate & Meer.....

	klein	gross
Gemischter Blattsalat G V Sauce nach Wahl	8.50	12.50
Tomaten mit Büffelmozzarella G Serviert mit Balsamico-Olivenöldressing	15.50	21.50
Choriatiki Griechischer Bauernsalat G Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse	16.50	20.50
Gemischter Blattsalat mit Kefalograviera Getrocknete Tomaten vom Mittelmeer und Kapern serviert mit Balsamico-Olivenöldressing		16.00
Frischer Spinatsalat G V Mit Kapern, Sultaninen, Baumnüssen, Apfel und Granatapfel serviert mit Balsamico-Olivenöldressing		15.50
Zypern Gemischter Blattsalat, Cherrytomaten, Mais, Gurken, Peperoni Manouri grilliert (Käse) Sauce nach Wahl		22.50
Vesuvio G Gemischter Blattsalat, Cherrytomaten, Mais, Gurken, Peperoni Pouletbruststreifen Sauce nach Wahl		24.00
Crevetten auf einem Avocadobett Serviert mit rassisiger Cocktailsauce		22.50
Tapas Teller Andalusie Dolmades, getrocknete Tomaten vom Mittelmeer, Hackfleischkugeln mit Hotsauce Oliven, Tintenfischsalat, Zucchini und Auberginen frittiert, Pita Brot		23.00
Tapas Teller Olive & Oregano Zucchiniküchlein, Arancini, Wald- und Wiesenpilze sautiert, Oliven Gemüse Muffin, Manouri grilliert, getrocknete Tomaten vom Mittelmeer, Pita Brot		24.00
Tapas Teller Nizza Bekri Meze, Calamares frittiert, Arancini, Champignon gefüllt Artischockenherzen, Auberginensalat, Pita Brot		25.50
Tapas Teller Valencia Käsekroketten, Poulet Dijon, Hackfleischkugeln mit Hotsauce, Crevettensalat, Artischockenherzen, frische Wald- und Wiesenpilze sautiert, Pita Brot		28.00
Tapas Teller Neptun Taramas, Crevettensalat, Tintenfischsalat Moscardini, Fischknusperli, Pita Brot, Calamares frittiert		32.00

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Fleischgerichte

Rindsfilet vom Grill G	45.50
Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse garnitur	
Griechischer Mousaka G	26.50
Rinderhackfleisch	
Lammrückenfilet vom Grill	40.50
Serviert mit Kräuterjus und Gemüse garnitur	
Lammrückenfilet Provencale	42.50
Überbacken mit Kräuterparmesan Kruste serviert mit Gemüse garnitur	
Kalbsleber geschnetzelt «Oliven & Oregano Art» G	32.00
Oliven Öl, Oregano abgelöscht mit Zitronensaft. Serviert mit Gemüse garnitur	
Pouletbrust vom Grill G	28.50
Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse garnitur	
Panierte Pouletbrust	28.50
Gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Gemüse garnitur	
Grill Teller	38.50
Lammnierstück, Pouletbrust, Gyros, Souvlaki vom Schweinefilet serviert mit Barbecue- und Dijonsauce, Pita Brot	
Beilagen nach Wahl:	
Pommes Frites, Folienkartoffel mit Sauerrahm, Rosmarinkartoffel, Reis oder Nudeln	
Hackfleischtasche gefüllt mit Feta und Tomaten G	25.50
Serviert auf hausgemachter Tomatensauce mit Pommes Frites	
Souvlaki vom Schweinefilet	33.00
Serviert mit Pommes Frites und Pita Brot garniert mit Zwiebeln, Tomaten und Tzatziki	
Gyrosteller mit Schweinefleisch	23.00
Serviert mit Pommes Frites und Pita Brot garniert mit Zwiebeln, Tomaten und Tzatziki	
Gyrosteller mit Poulet	26.00
Serviert mit Pommes Frites und Pita Brot garniert mit Zwiebeln, Tomaten und Tzatziki	

Vegetarisches Gericht

Vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf	22.50
Auberginen, Zucchini, Pilze, Kartoffel, Béchamelsauce	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Aus dem Wasser

Riesencrevetten vom Grill **G** 36.50
Serviert mit Aiolisauce und Gemüse

Riesencrevetten Mediterran **G** 37.50
Sautiert mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rotwein-Tomatensauce
serviert mit Gemüse

Crevetten Saganaki **G** 28.50
Sautiert mit frischen Tomaten, Peperoni, Knoblauch, abgerundet mit Feta
serviert mit Reis

Black Tiger Crevetten ganz **G** 25.50
Serviert an Aiolisauce und Gemüse

Fischfilet vom Grill 27.50
Serviert mit Gemüse

1 Kilo Black Tiger Crevetten ganz 70.00
Serviert an Aiolisauce

Beilagen nach Wahl:
Pommes Frites, Folienkartoffel mit Sauerrahm, Rosmarinkartoffel, Reis oder Nudeln

Fisch Grill Teller 39.50
Doraden Filet, Loup de mer Filet, Riesencrevette, Calamaris
serviert mit Gemüserais

Hausgemachte knusprig frittierte Calamares 23.50

Frische Miesmuscheln jeweils ab Donnerstagabend

	klein	gross
Miesmuscheln im Topf G	19.50	28.50
Mit Knoblauch, Gemüsestreifen, Weissweinsauce, verfeinert mit Rahm serviert mit Knoblauchbrot		

Miesmuscheln im Topf G	19.50	28.50
Mit Knoblauch und Gemüsestreifen an rassisger Tomatensauce serviert mit Knoblauchbrot		

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Tapas Kalt

Fetakäse aus Griechenland G	7.00
Käsevariation vom Mittelmeer G Vier delikate Käse aus der Mittelmeerregion	11.00
Tirokafteri G Pikante Fetakäse Mischung mit Joghurt und wilden Paprika serviert mit Pita Brot	9.00
Getrocknete Tomaten vom Mittelmeer G V	7.50
Gemischte Oliven aus Griechenland G V	7.00
Auberginensalat G V	6.50
Artischockenherzen mariniert G V	7.00
Fava G V Serviert mit Frühlingszwiebeln und Pita Brot	8.00
Dolmades G V Hausgemachte mit Reis gefüllte Weinblätter, serviert mit weissem Joghurt	8.00
Tzatziki G Griechisches weisses Joghurt, Gurken, Knoblauch serviert mit Pita Brot	8.00
Wald- und Wiesenpilze G V Sautiert mit Knoblauch und Kräutern	7.50
Champignon G Gefüllt mit Fetakäse und Peperoni	8.50
Tintenfischsalat G Mit Zitronen-Olivenöldressing	11.00
Crevetten G In Haugemachter Cocktailsauce	9.00
Meeresfrüchtesalat hausgemacht Mit Zitronen-Olivenöldressing	12.00
Taramasalat Fischrogen	7.00
Jamón Ibérico	12.50

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Tapas Warm

Manouri in Honig-Sesammantel	9.50
Saganaki Überbackener Kefalotiri	8.50
Überbackener Feta in Folie G Mit Tomaten, Peperoni	8.00
Blätterteigtasche gefüllt mit Fetakäse Verfeinert mit Sesam und Honig	8.50
Käsekroketten hausgemacht	8.50
Arancini Vegetarische Safranreiskugeln serviert auf Tomatenbeet	8.00
Patatas Bravas G Frittierte Kartoffel mit pikanter Mayonnaise-Ketchup Sauce	8.00
Gemüse Muffins	8.00
Frittierte Zucchini & Auberginen Serviert mit Tzatziki	7.00
Aubergine Imam G Gefüllt mit Zwiebel, Knoblauch, Tomatenwürfel, überbacken mit Feta	8.00
Zucchinküchlein Serviert mit Tzatziki	8.00
Champignon paniert V Serviert mit Joghurt-Dillsauce	8.50
Champignonküchlein Serviert mit kalter Senf-Mayonnaise Sauce	8.00
Chorizo mit Auberginen G An hausgemachter Tomatensauce	10.50
Chorizo Picante G Grilliert und mit Brandy flambiert	9.00
Chorizo Malaga G Chorizo picante mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln abgelöscht mit Orangensaft	10.50

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas



Empanada Teigtasche gefüllt mit Chorizo, Speck, Peperoni und Zwiebeln	8.50
Hackfleischkugeln  Serviert mit Hotsauce	9.00
Tigania  Schweinefleischwürfel mit Weisswein-Zitronensauce	8.50
Bekri Meze  Poulet, Schweinefleisch und Chorizo picante an rassisger Rotwein-Tomatensauce	9.50
Poulet Häppchen im Speckmantel 	9.00
Poulet Diavolo  Gebratene Poulet Häppchen serviert an pikanter Sauce	10.00
Poulet Dijon  Gebratene Poulet Häppchen mit kalter Senf-Mayonnaise Sauce	10.00
Kalbsleber auf Toast Abgelöscht mit Sherry	10.00
Kalbsleber Diavolo  Serviert an pikanter Sauce	11.00
Gambas al ajillo 	10.00
Gambas " Don Quichotte "  sautiert mit wilden Paprika und Frühlingszwiebeln abgelöscht mit Cointreau	11.00
Frittierte Calamares	9.00
Miesmuscheln An Knoblauch-Zitronensauce	9.00
Oktopus vom Grill 	11.00
Moscardini  Kleine Oktopus sautiert in Rotwein-Tomatensauce	8.50
Champignon mit Jamón Ibérico auf Toast	11.00
Crevetten auf Toast Serviert mit Mascarpone und Peperoncini	11.00

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Desserts

Zuger Kirschtorte	7.00
Crema Catalana	8.50
Panna Cotta hausgemacht Mit Waldbeeren	9.50
Hausgemachtes Himbeertiramisu	11.50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern Serviert mit Frozen Joghurt	10.50
Revani nach Omas Rezept Griechischer Griess Kuchen serviert mit Vanilleglace	9.50
Apfelkuchen mit Rahm	8.50
Griechisches Joghurt mit Nüssen und Honig	10.50
Griechisches Joghurt mit Früchten und Honig	10.50
Hausgemachtes Frozen Joghurt Mit frischen Früchten	10.50
Hausgemachtes Frozen Joghurt Mit Waldbeeren	10.50
Dessert Variation Revani, Himbeertiramisu, Schokoküchlein mit flüssigem Kern Frozen Joghurt mit Waldbeeren	19.50

Olive & Oregano

Mediterrane Tapas

Beilage

Pita Brot	2.50
Reis	5.00
Gemüse	5.00
Rosemarie Kartoffeln	5.00
Folie Kartoffel mit Sauerrahm	5.00
Pommes Frites	5.00

Deklaration

Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch *	Australien / Uruguay Schweiz / Argentinien*
Lammfleisch	Australien / Neuseeland
Pferdefleisch	Kanada / USA
Muscheln	Spanien / Italien / Frankreich
Crevetten	Grönland / Thailand / Bangladesch
Riesencrevetten	Vietnam
Kalamares	Vietnam / Thailand
Thunfisch	Vietnam
Chorizo	Spanien

V = Vegan

G = Glutenfrei

* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sei