

OLEA

MEDITERRAN GENIESSEN

Mit dem wohlklingenden Namen **OLEA** verneigen wir uns vor der mediterranen Küche und ihrer sprichwörtlichen Gastfreundschaft. **OLEA** ist die botanische Bezeichnung des Olivenbaums. Ihn findet man rund um das Mittelmeer. Dort, wo daraus fantastische Öle entstehen. Entdecken Sie auf unseren Tischen zwei spanische Olivenöle höchster Qualität. Der Familienbetrieb Valderrama stellt in den Provinzen Toledo und Cordoba seit 1853 extra natives Premium Olivenöl her.

- G** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Das gereichte Brot ist glutenhaltig.
- L** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Laktose. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.
- V** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder besuchen Sie folgenden Link:



Herkunft Fleisch und Fisch

*Jamon Iberico: Spanien / Scharfe Salami: Italien / Salami Finocchiona: Italien / Alles weitere Fleisch: Schweiz
Pulpo: FAO27 Spanien / Riesencrevetten: Vietnam / Lachs: Norwegen*

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

Hotel Seedamm Plaza
8808 Pfäffikon SZ



TAVOLATA

ab 4 Personen

74 pro Person

SAISONALER GEMISCHTER SALAT

mit Hausdressing **L**

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Karotten, Kichererbsen,
serviert mit Hummus und Koriander **GLV**



CASARECCE CON PESTO

hausgemachte Eierpasta mit Basilikum Pesto und Parmesan

TAGLIATA DI MANZO

Tranchiertes Rindsentrecôte vom Grill,
serviert auf Rucola mit Parmesanspänen **G**

GAMBAS

sautierte Riesenkrevetten mit Tomaten und Petersilie **G**

BLATTSPINAT

mit gerösteten Pinienkernen **G**

SAFRANRISOTTO **G**



GRAND CRU SCHOKOLADENMOUSSE **G**

HAUSGEMACHTES TIRAMISU



VORSPEISEN & SUPPE

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
GRÜNER SALAT mit Hausdressing LV	9	
GEMISCHTER SALAT mit Tomaten, Gurke, Karotte, Croûtons und Hausdressing LV		13
TOMATEN & BÜFFELMOZZARELLA mit Büffelmozzarella aus Kampanien, verschiedenen Tomaten und Basilikum G	21	
MEDITERRANES OFENGEMÜSE mit Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Karotten, Kichererbsen, serviert mit Hummus und Koriander GLV	24	
OLEA TATAR 100% CH Rindfleisch mit Oliventapenade dazu Pizzabrot L	24	29
CLASSIC TATAR 100% CH Rindfleisch mit frittierten Kapern, Ei, Zwiebeln und Cornichons dazu Briochetoast	24	29
THUNFISCH UND PULPO Thunfisch – Avocado Tatar mit grilliertem Pulpo, Aioli und Frisee Salat L		31
PROSECCO SCHAUMSUPPE mit Tomaten Crostini	14	

ANTIPASTI

Perfekt zum Teilen oder als Apéro

ANTIPASTI PLATTE «OLEA» Tessiner Rohschinken, Jamon Iberico Cebo, Salami Finocchiona IGP, Büffelmozzarella aus Kampanien, Parmigiano Reggiano, Antipastigemüse, Oliven	49
ANTIPASTI PLATTE VEGETARISCH Büffelmozzarella aus Kapanien, Parmigiano Reggiano, Antipastigemüse, Oliven, Hummus, eingelegte Pilze	32



HAUPTGÄNGE

PASTA

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
CASARECCE «OLEA» hausgemachte Eierpasta mit sautierten Rindsfleischstreifen, Chili, Sauerrahm, Broccoli, Tomaten und Jus	29	34
MAFALDINE AL RAGU hausgemachte Eierpasta mit Rindfleischbolognese	21	26
TAGLIERINI AL TARTUFO hausgemachte Eierpasta mit Trüffelrahmsauce	27	32
SPAGHETTI CARBONARA mit geräuchertem Bauernspeck, Eigelb und Rahm	21	26
SPAGHETTI ALLA GENOVESE mit frischem Basilikumpesto und Parmesan	19	24
SPAGHETTI AL POMODORO mit San Marzano Tomatensugo und frischem Basilikum	19	24

VEGETARISCH

TARTE VOM ZIEGENKÄSE mit confierten Tomaten, roten Zwiebeln und Thymian	28
SAFRANRISOTTO mit sautierten Pilzen und wildem Brokkoli G – dazu Wollschwein Lardon mit Salbei G – dazu 5 Stück sautierte Riesenkrevetten G	26 8 12
PUY – LINSEN RAGOUT mit Kartoffeln, sautiertem Gemüse und veganem Joghurt-Koriander-Dip GLV	26



FISCH

- SAUTIERTES «BÖMLO» LACHSFILET** 38
mit Zitronenschaum und Blattspinat **G**
- GAMBAS Y PULPO** 44
sautierte Riesencrevetten und Pulpo mit Tomaten, Pernod und Petersilie

FLEISCH

- KALBSPAILLARD** 39
vom Grill mit Kräuterjus und jungem Blattspinat **G**
- RINDSENTRECOTE «CAFE DE PARIS»** 48
200 g Schweizer Rinds-Entrecôte vom Grill mit «Café de Paris»-Butter
und Speck Bohnen **G**
- KOTELETTE VOM EDELSCHWEIN «A LA MILANESE»** 36
paniertes Schweizer Schweinskotelette mit Zitrone und Gemüse
- POLLO AL LIMONE** 38
sautierte Pouletschenkelsteaks mit Zitronenjus
und jungem Brokkoli
- GRILLIERTES SCHWEIZER RINDSFILET (250G)** 58
vom Grill mit Kräuterbutter und Gemüse **G**

WOCHENHIT

38

Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über unseren aktuellen Wochenhit.



BEILAGEN

BLATTSPINAT MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN G	7
GLASIERTES GEMÜSE G	7
GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING L V	7
WEISSWEINRISOTTO G	7
HAUSGEMACHTE TAGLIERINI	7
ROSMARIN-OFENKARTOFFELN G	7
POMMES FRITES G L V	7



PIZZA

Wir pflegen eine 48h-Teigführung für eine bekömmliche Pizza und verwenden Fior di Latte-Mozzarella und San Marzano-Tomaten DOP aus Kampanien für unsere Sauce

Erhältlich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
OLEA Tomaten, Büffelmozzarella, Pioradoro-Rohschinken aus der Leventina, Trüffelmascarpone, Rucola und Datterini-Tomaten	28	32
MARGHERITA Tomaten und Mozzarella	13	17
DIAVOLA Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami und Rucola	23	27
FUNGHI & PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Champignons und gekochter Schinken	19	23
VERDURA Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse und Champignons	19	23
GAMBAS E AGLIO Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Gambas	23	27
PANCETTA E CIPOLLE Tomaten, Mozzarella, Pancetta, Zwiebeln und Ei	23	27
CALZONE Tomaten, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken und Ei		28

WOCHENPIZZA

Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über unsere aktuelle Wochenpizza.

24



DESSERTS

PANNA COTTA mit frischen Früchten G	12
HAUSGEMACHTES TIRAMISU	14
«SÜSSES ENDE» Mini Grand Cru Schokoladenmousse G	8

TRIO CATALANA Vanille-, Schokoladen- und Pistazien Crema Catalana G	12
--	----

GLACE UND SORBETS

GLACE OLEA hausgemachtes Vanilleglace mit ein paar Tropfen spanischem «Ocal» extra virgin Olivenöl von Valderrama G	8
GELATI pro Kugel Schokolade, Vanille, Erdbeer, Mocca, Karamell, Nuss	5
SORBETTI pro Kugel Blutorange, Zitrone, Mango G L V	5
Portion Rahm G	2

