

OLEA

RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL



*“CUCINARE È COME AMARE.....
O CI SI METTE L’ANIMA, O SI RINUNCIA”
Donato Molle; Executive Chef*

Antipasti



Insalata Mista di Stagione

13.-

Gemischter Salat der Saison
Salade Mêlée de Saison
Mixed Season Salad



Millefoglie di Melanzane Vegana

22.-

Vegane Auberginen Auflauf
Millefeuille d'Aubergines Végane
Vegan Egg Plant « Mille-feuille »



Asparagi alla Parmigiana con Ricotta al Forno

24.-

E Miele di Tiglio della Valle Maggia

Spargel mit Parmesan Käse, gebackener Ricotta mit Lindenhonig aus der Valle Maggia
Asperges avec Parmesan, Ricotta au Four et Miel de la Valle Maggia
Asparagus with Parmesan Cheese, baked Ricotta and Valle Maggia Honey

Ceviche di Ricciola con Latte di Cocco e Cialda di Riso Nero Soffiato

28.-

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele mit Kokosmilch und schwarzer Puffreiswaffel
Ceviche de Sérieole avec Lait de Coco et Galette de Riz Noir Soufflé
Amberjack Ceviche with Coconut Milk and Puffed Black Rice Waffle

Battuta di Manzo Svizzero con le sue Salse, servito con Punte di Asparagi, 140gr o 200gr

32.- / 38.-

Tartar vom Rind und seine Saucen, serviert mit Spargelspitzen, 140gr oder 200gr
Tartare de Bœuf Suisse accompagné de ses Sauces et Pointes d'Asperges, 140gr ou 200gr
Swiss Beef Tartar served with his Sauces and Asparagus Tips, 140gr or 200gr

La Nostra Caesar Salad con Pollo o Gamberi

24.-/27.-

Caesar-Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen oder mit Garnelen
Notre Salade César avec Poulet ou Crevettes
Our Caesar Salad with Chicken or Shrimps



Primi

Paccheri all'Astice con la sua Bisque e Clorofilla di Basilico 32.-

Paccheri mit Hummer, seine « Bisque» und Basilikum-Coulis
Paccheri au Homard et sa Bisque avec Coulis de Basilique
Paccheri with Lobster, Lobster-Bisque and Basil Coulis



Chicche di Patate allo Zafferano su Fonduta di Formaggio e Fiori di Zucca 27.-

Safran Gnocchi mit Käsefondue und frittiertes Zucchini-Blüte
Gnocchi de Pommes de Terre Safranés sur Fondue de Fromage et Fleures de Courge
Saffron Potatoes Gnocchi with Cheese Fondue and Pumpkin Flowers

Risotto al Nero di Seppia, Zeste di Lime e Carpaccio di Gambero Rosso 32.-

Risotto mit Sepiatinte, Limettenzeste und Carpaccio von der roten Garnele
Risotto à l'encre de Seiche, Zestes de Lime et Carpaccio de Crevette Rouge
Creamy Risotto with Squid Ink, Lime Zest and Red Prawns Carpaccio



Penne alla Carbonara Vegana con Tofu 26.-

Vegane Penne alla Carbonara mit Tofu
Penne à la Carbonara Végane avec Tofu
Penne alla Carbonara with Tofu

La Vera Ricetta dello Spaghetti alla Carbonara 28.-

Spaghetti alla Carbonara, nach Original Rezept
La Vraie Recette des Spaghetti à la Carbonara
The Real Recipe of the Spaghetti alla Carbonara

Lasagne della Tradizione Emiliana Fatte in Casa 26.-

Lasagne Bolognese "hausgemacht"
Lasagne à la Bolognese Fait Maison
Home Made Lasagne Bolognese



Secondi

Petto d'Anatra CBT con il suo Fondo e Riduzione d'Arancia 35.-

Entenbrust, gegart bei niedriger Temperatur mit Jus - Orangenreduktion
Magret de Canard Cuit à Basse Température avec son Jus et Reduction d'Orange
Slow Cooked Duck Breast with his Jus and Orange Reduction

Tataki di Saku di Tonno in Crosta di Sesamo con Alga Wakame 39.-

Tataki vom Thunfisch-Saku in einer Sasamkruste mit Wakame Algen
Tataki de Saku de Thon en Croute de Sésame avec Algues Wakame
Sesame Seared Tuna Tataki with Wakame Seaweed

Novotel Cheese Burger con Formaggio d'Alpe Ticinese, Pomodoro, Guanciale e Cipolla Rossa 35.-

Novotel Cheese Burger mit Tessiner Alp Käse, Tomaten, Bacon und rote Zwiebeln
Novotel Burger avec Fromage d'Alpage Tessinois, Tomates, Bacon et Oignon Rouge
Novotel Burger with Ticino Alps Cheese, Tomatoes, Bacon and Red Onion



Straccetti di Pollo Vegano al Curry e Baby Pannocchia 33.-

Veganes Hähnchencurry mit Baby Maiskolben
Poulet Végan au Curry avec Épis de Maïs
Vegan Curry Chicken with Baby Corn

Darna di Salmone Scozzese in Crosta di Anacardi e Pepe di Timut 38.-

Schottisches Lachssteak in einer Cashewnuss Kruste mit Timut Pfeffer
Darne de Saumon Écossais en Croute de Noix de Cajou et Poivre Timut
Scottish Salmon Steak in a Cashew Nuts and Timut Pepper Crust

Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con un contorno a scelta

Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert
Tous nos plats principaux sont servis avec un accompagnement à choix
All our mains are served with a side dish of your choice

Contorni:

Verdure Brasate

Geschmortes Gemüse
Légumes Braisés
Braised Vegetable

Insalatina Mista

Gemischter Salat
Salade Mêlée
Mixed Salad

Patatine Fritte

Pommes Frites
Frites
French Fries

Patate Nouvelle alla Paprika

Frühkartoffeln mit Paprika
Pommes Nouvelles à la Paprika
Early Potatoes with Paprika





The OLEA's Butcher Menu



- **Tagliata di Manzo (CH)** ca. 250 gr. CHF 45.-
Beef Entrecote "Tagliata"
- **Filetto di Manzo (CH/DE)** ca. 250 gr. CHF 52.-
Beef Tenderloin
- **Ribeye Ojo de Agua (AG)** ca. 250 gr. CHF 47.-
Rib-Eye Ojo de Agua



- **Carré CBT (CH)** ca. 500 gr CHF 35.-
Slow Cooked Spare-Ribs



- **Tagliata di Petto di Pollo CBT (CH/PL)** ca. 220 gr. CHF 30.-
Chicken Breast "Tagliata"



- **Tomino alla Griglia (CH)** ca. 220 gr. CHF 22.-
Grilled Swiss "Tomme" Cheese

Tutte le nostre proposte alla griglia sono accompagnate da salse e un contorno a scelta

Alle unsere Grill Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

Every grilling recipe will be served with sauces and a side dish of your choice

Contorni:

Verdure Brasate

Geschmortes Gemüse
Légumes Braisés
Braised Vegetable

Insalatina Mista

Gemischter Salat
Salade Mêlée
Mixed Salad

Patatine Fritte

Pommes Frites
Frites
French Fries

Patate Nouvelle alla Paprika

Frühkartoffeln mit Paprika
Pommes Nouvelles à la Paprika
Early Potatoes with Paprika



Desserts

-  **Tiramisù della Tradizione Fatto in Casa** 15.-
Das klassische hausgemachte Tiramisu
Le Véritable Tiramisu Fait Maison
Authentic Home-Made Tiramisu
-  **Magnum di Semifreddo ai Frutti Tropicali Glassato al Cioccolato Bianco** 15.-
Semifreddo-Magnum an tropischen Früchten, überzogen mit weisser Schokolade
Magnum de Semifreddo aux Fruits Tropicaux Glacé au Chocolat Blanc
Magnum of Tropical Fruit Semifreddo Glazed with White Chocolate
-  **Morbido al Limone di Sorrento e Sorbetto al Basilico** 15.-
Weiches Sorrento-Zitronen Pannacotta mit Basilikum-Sorbet
Panna Cotta Moelleuse au Citron de Sorrento et Sorbet au Basilic
Soft Sorrento Lemon Panna Cotta with Basil Sorbet
-  **Pavlova Vegana con Crema Fresco di Mandorle e Frutti di Bosco** 15.-
Vegane Pavlova mit Mandelcreme und Beeren
Pavlova Végane avec Crème d'Amandes et Fruits rouges
Vegan Pavlova with Almond Cream and Berries
-  **Tortino Caldo al Cioccolato Fondente e Farina Bona con Gelato (15 min)** 15.-
Schokoladenküchlein serviert mit hausgemachter «Farina Bona» Eiscreme
Moelleux au Chocolat avec Glace Artisanale à la « Farina Bona »
Hot Chocolate Lava Cake with Home Made "Farina Bona" Ice-Cream

 **Gelato di Nostra Produzione** 5.-/pallina

I gelati sono di nostra produzione, i gusti variano in base alla disponibilità del prodotto fresco. Il nostro personale sarà lieto di indicarvi le nostre proposte.

Unser Eis ist hausgemacht, die Geschmackssorten variieren je nach Verfügbarkeit des frischen Produktes. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den verfügbaren Sorten.

Les glaces sont fabriquées par nos soins, les goûts varient en fonction de la disponibilité du produit frais. Notre personnel se fera un plaisir de vous montrer nos propositions.

The ice creams are home-made, the flavors vary depending on the availability of the fresh product. Our staff will be happy to show you our proposals.



Dia un'occhiata alla nostra vinoteca per scoprire le nostre etichette

Schauen Sie in unserer Vinothek vorbei und entdecken Sie unsere Weinauswahl

Découvrez nos étiquettes dans notre vinothèque

Take a look at our wine shop to discover our labels



Provenienza delle Carni e dei Pesci

Origins of Meat and Fish

Carni / Meat

- **Manzo**
Beef  **CH / AG / DE**
- **Vitello**
Veal  **CH**
- **Maiale**
Pork  **CH / IT**
- **Agnello**
Lamb  **CH / IR**
- **Pollo**
Chicken  **CH / PL**
- **Tacchino**
Turkey  **CH / HU**
- **Anatra**
Duck  **FR**

Pesci / Fish

- **Salmone**
Salmon  **NO/GB**
- **Tonno**
Tuna  **VNM**
- **Rana Pescatrice**
Monkfish  **IS**
- **Orata**
Sea bream  **TR**
- **Spigola**
Sea bass  **TR**
- **Gambero**
Prawns  **AG / IT**
- **Astice**
Lobster  **CA**

