



“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 con Coulis di Basilico

23.-

Auberginen Auflauf mit Basilikum-Coulis
Millefeuille d'Aubergines Végane avec Coulis au Basilic
Vegan Egg Plant « Mille-feuille » with Basil-Coulis



Crema di Patata Americana con Funghi Porcini e Polvere di Zucca

19.-

Süßkartoffel-Cremesuppe mit Steinpilzen und Kürbispulver
Crème de Patate Douce avec Cèpes et Poudre de Courge
Creamy Sweet Potato Soup with Porcini Mushrooms and Pumpkin Powder

Zuppetta di Polipetti Profumata al Lime con Crostone di Pane Casereccio

24.-

Tintenfischsuppe mit Limettenaroma und Brot Croutons
Soupe de Petits Poulpes Parfumée au Citron Vert avec Croûton de Pain
Lime-Scented Baby Octopus Soup with Homemade Bread Croutons

Tartare di Manzo con Funghi Porcini e Tuorlo Disidratato, 140gr o 200gr 32.- / 38.-

Tartar vom Rind mit Steinpilzen und getrocknetem Eigelb, 140gr oder 200gr
Tartare de Bœuf avec Cèpes et au Jaune d'Œuf Déshydraté, 140gr ou 200gr
Swiss Beef Tartar with Porcini Mushrooms and Cured Egg Yolk, 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

- Spaghetti alle Vongole Veraci** 32.-
con Bottarga di Muggine e Briciole di Pane Profumato
Spaghetti mit Venusmuscheln, Rogen der Meeräsche und aromatisierten Semmelbrösel
Spaghetti alle Vongole avec Bottarga de Mulet et Chapelure Parfumée
Spaghetti with Clams, Mullet Bottarga, and Fragrant Breadcrumbs
- Chicche di Patate e Castagne al Ragu di Cervo Profumato al Cacao** 28.-
Kartoffel - Kastanien Gnocchi mit Hirschragout, parfümiert mit Kakao
Gnocchi de Pommes de Terre et Châtaignes au Ragoût de Cerf Parfumé au Cacao
Potato and Chestnut Gnocchi with and Cocoa-Flavored Deer Ragu
- Selezione Carnaroli Mantecato ai Carciofi con Carpaccio di Gambero Rosso** 33.-
Cremiges Risotto mit Artischocken und Carpaccio von roten Garnelen
Risotto Crémeux aux Artichauts avec Carpaccio de Crevettes Rouges
Creamy Risotto with Artichokes and Red Shrimp Carpaccio
- La Vera Ricetta dello Spaghetto alla Carbonara "Opzione Vegana Disponibile"**  28.-
Spaghetti alla Carbonara, nach Original Rezept "Vegane Option verfügbar"
La Vraie Recette des Spaghetti à la Carbonara "Version Végane Disponible"
The Real Recipe of the Spaghetti alla Carbonara "Vegan Option Available"
- Lasagne della Tradizione Emiliana Fatte in Casa** 26.-
Lasagne Bolognese "hausgemacht"
Lasagne à la Bolognese Fait Maison
Home Made Lasagne Bolognese



Secondi

Tataki di Salmone Scozzese in Crosta ai Due Sesami con Alga Wakame e Maionese al Wasaby 37.-

Lachs-Tataki in einer Sesamkruste mit Wakame-Algen und Wasabi-Mayonnaise
Tataki de Saumon en Croûte de Sésame avec Algues Wakame et Mayonnaise au Wasabi
Salmon Tataki in a Sesame Crust with Wakame Seaweed and Wasabi Mayonnaise

Cuore di Baccalà Morhua in Olio Cottura su Schiacciata di Patate Viola e Miele di Tiglio Ticinese 39.-

Steak vom Kabeljau auf violetter Kartoffelpüree und Tessiner Lindenhonig
Tranche de Morue CBT sur une Purée de Pommes Violettes et Miel de Tilleul Tessinois
Slow Cooked Cod Steak Served on a Bed of Purple Potatoes and Local Linden Honey

Guancetta di Manzo Brasata al Merlot con Crostone di Polenta Taragna 39.-

In Merlot geschmorte Rinderbacke serviert mit Polenta Taragna
Joue de Bœuf Braisée au Merlot avec Croûte de Polenta Taragna
Braised Beef Cheek with Merlot Served with Polenta Taragna

Novotel Burger con Formaggio d'Alpe, Pomodoro, Guancia e Cipolla Rossa 35.-

Novotel Burger mit Tessiner Alpenkäse, 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



Cotoletta di Seitan Croccante con Salsa al Miso e Rucola Selvatica 30.-

Knusprige Seitan-Schnitzel mit Miso-Sauce und wildem Rucola
Tranche de Seitan Croustillante avec Sauce Miso et Roquette Sauvage
Crispy Seitan Cutlet with Miso Sauce and Wild Rucola

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 Novelle alla Paprica

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"
- **Ribeye Ojo de Agua (AG)** ca. 250 gr. CHF 47.-
Rib-Eye Ojo de Agua



- **Petto d'Anatra**
con Riduzione all'Arancia (FR) ca. 200 gr. CHF 35.-
Duck Breast with Orange Sauce



- **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
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 Novelle 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



Tortino Caldo al Cioccolato Valrhona Guanaja (15 min)

15.-

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Valrhona Guanaja
Moelleux au Chocolat Valrhona Guanaja
Valrhona Guanaja Chocolate Lava Cake



Montblanc Vegano con la sua Meringa

15.-

Veganer Montblanc mit Meringue
Montblanc Végan avec sa Meringue
Vegan Montblanc with Meringue



Crème Brûlée alla Fava Tonca

15.-

Crème Brûlée mit Tonkabohne
Crème Brûlée à la Fève Tonka
Crème Brûlée with Tonca Bean



Cheesecake ai Fichi con Sorbetto al Pompelmo Rosa

15.-

Feigen-Cheesecake mit rosa Grapefruit-Sorbet
Cheesecake aux Figs avec Sorbet au Pamplemousse rose
Fig Cheesecake with Pink Grapefruit Sorbet



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

• Baccalà Salted Cod		NO
• Salmone Salmon		NO/GB-SCT
• Tonno Tuna		VNM
• Rana Pescatrice Monkfish		IS
• Orata Sea bream		TR
• Spigola Sea bass		TR
• Gambero Prawns		AG / IT
• Polipetti Baby Octopus		MAR
• Astice Lobster		CA
• Vongole Clams		IT

