

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



Variazione di Barbabietola con Crema di Rafano e Gel agli Agrumi

21.-

Variation von Rote Bete, Meerrettichcreme und Zitrusfrüchtegel
Variation de Betterave, Crème de Raifort et Gel aux Agrumes
Beetroot Variation with Horseradish Cream and Citrus Gel

Crema di Scampi con Doppia Panna Gruyère

25.-

Crema vom Kaisergranat mit Gruyère-Doppelrahm
Crème de Scampis avec Double Crème de Gruyère
Scampi Cream with Gruyère Double Cream

Carpaccio di Manzo Marinato al Gin Bisbino, Cavolo Fermentato e Chutney di Mango

24.-

Rindercarpaccio, mariniert mit Bisbino Gin, fermentierter Kohl und Mango-Chutney
Carpaccio de Bœuf Mariné au Gin Bisbino, Chou Fermenté et Chutney de Mangue
Beef Carpaccio Marinated with Bisbino Gin, Fermented Cabbage and Mango Chutney

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

Chicche di Patate al Nero di Seppia, Moscardini e Clorofilla di Prezzemolo 26.-

Kartoffel-Gnocchi mit Sepiatinte, Minikraken und Petersiliencoulis

Gnocchi de Pommes de Terre à l'Encre de Seiche, Moscardini, Chlorophylle de Persil

Potato Gnocchi, Squid Ink, Baby Octopus, Parsley Chlorophyll

Risotto con Riduzione al Merlot, 25.-

Zafferano e Luganighetta alla Punta di Coltello

Risotto mit Merlot-Reduktion, Safran und fein gehackter Luganighetta

Risotto avec Réduction de Merlot, Safran et Luganighetta Finement Hachée

Risotto with Merlot Reduction, Saffron and Finely Chopped Luganighetta Sausage



Bottoni di Pasta Fresca, Zucchine, Menta, Mandorle e Pesto Leggero 27.-

Frische Pasta-Knöpfli mit Zucchini, Minze, Mandeln und leichtem Pesto

Boutons de Pâte Fraîche aux Courgettes, Menthe, Amandes et Pesto Léger

Fresh Pasta Buttons with Zucchini, Mint, Almonds and Light Pesto

La Chitarra alla Carbonara "Versione Vegana Disponibile"  28.-

Chitarra-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"



Secondi

Sogliola alla Mugnaia 2.0 e Aglio Nero * 38.-

Seezunge Müllerin-Art 2.0 mit schwarzem Knoblauch *

Sole Meunière 2.0 et Ail Noir *

Sole Meunière 2.0, Black Garlic *



Curry Rosso Tailandese con Seitan, Verdure e Riso Basmati 31.-

Rotes Thai-Curry mit Seitan, Gemüse und Basmati-Reis

Curry rouge Thaïlandais avec Seitan, Légumes et Riz Basmati

Thai Red Curry with Seitan, Vegetables and Basmati Rice

Sauté di Cozze con Crostone di Val Maggia all'Aglio 30.-

Sautierte Miesmuscheln mit knusprigem Valle Maggia Knoblauchbrot

Sauté de Moules avec Croûton de Pain Valle Maggia à l'Ail

Sautéed Mussels with Val Maggia Garlic-Bread

Novotel Burger con Formaggio d'Alpe * 35.-

Pomodoro, Cetriolo Marinato, Cipolla Fritta e Guanciale Croccante

Novotel-Burger mit Alpkäse, Tomate, eingelegte Gurke, Röstzwiebeln und Guanciale *

Novotel Burger avec Fromage d'Alpage, Tomate, Concombre Mariné, Oignons frits et Guanciale *

Novotel Burger with Alpine Cheese, Tomato, Pickled Cucumber, Fried onions and Crispy Guanciale *

***questi piatti sono serviti con un contorno a scelta**

* diese Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

* ces plats sont servis avec un accompagnement à choix

* these dishes 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** ca. 250 gr. CHF 45.-
Beef Entrecote "Tagliata"



- **Petto d'Anatra con Salsa Tahina** ca. 170 gr. CHF 35.-
Duck Breast with Tahini Sauce



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



- **Sovraccoscia di Pollo Disossata CBT** ca. 220 gr. CHF 32.-
Slow Cooked Boneless Chicken Thigh



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

tutte le nostre proposte alla griglia sono accompagnate da un contorno a scelta
every grilling recipe will be 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 Paprica

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



Tartelletta al Limone e Aneto 15.-

Zitronen-Tartelette
Tartelette au Citron et à l'Aneth
Lemon and Dill Tartlet



Millefoglie di Meringa Vegana con Coulis di Frutti di Bosco 15.-

Vegane Meringue-Millefeuille mit Beeren Coulis
Millefeuille de Meringue Végane avec Coulis au Fruits de Bois
Vegan Montblanc with Meringue



Semifreddo al Matcha Latte e Mousse al Cioccolato Bianco 15.-

Matcha-Latte-Halbgefrorenes mit weisser Schokoladen-Mousse
Semifreddo au Matcha Latte et Mousse au Chocolat Blanc
Matcha Latte Semifreddo with White Chocolate Mousse



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

| | | |
|--------------------------------------|---|--------------|
| • Manzo Beef |  | CH / AG / DE |
| • Vitello Veal |  | CH |
| • Maiale Pork |  | CH / IT |
| • Agnello Lamb |  | CH / IR |
| • Pollo Chicken |  | CH / PL / BR |
| • Tacchino Turkey |  | CH / HU |
| • Anatra Duck |  | FR |
| • Baccalà Salted Cod |  | NOR |
| • Salmone Salmon |  | NOR/GB-SCT |
| • Tonno Tuna |  | VNM |
| • Rana Pescatrice Monkfish |  | IS |
| • Orata Sea bream |  | TR |
| • Spigola Sea bass |  | TR |
| • Gambero Prawns |  | AG / IT |
| • Polipetti Baby Octopus |  | VNM |
| • Astice Lobster |  | CA |
| • Vongole Clams |  | IT |
| • Scampi Langoustines |  | NOR |
| • Seppia Squid |  | ES |
| • Sogliola Sole |  | NL |
| • Cozze Mussel |  | ES |

