OLEA

RESTAURANT, BAR AND EVENTS

BYNOVOTEL

"DALLA TERRA ALLA TAVOLA:
SELEZIONIAMO CON CURA CIÒ CHE
LA NATURA CI OFFRE PER REGALARVI
UN'ESPERIENZA AUTENTICA"

Donato Molle; Executive Chef

OLEA
RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL

Antipasti

Insalata Mista di Stagione **13.-**
Gemischter Salat der Saison
Salade Mêlée de Saison
Mixed Season Salad

Ribollita della Tradizione Toscana **22.-**
Toskanische Ribollita – Suppe aus Cannellini-Bohnen, Brot, Schwarzkohl und Gemüse
Ribollita Toscane – Soupe de Haricots Cannellini, Pain, Chou noir et légumes
Tuscan Ribollita – Cannellini Beans, Bread, Black Kale and Seasonal Vegetables Soup

Code di Gambero Argentini su Patata Viola Montata e Maionese ai Ricci di Mare **29.-**
Garnelenschwänze auf violetter Kartoffel-Püree und Seeigel-Mayonnaise
Queues de Crevettes sur Purée de Pommes de Terre Violettes et Mayonnaise aux Oursins
Prawn Tails on Purple Potato Purée and Sea Urchin Mayonnaise

Battuta di Manzo con Crema di Tuorlo, Carpaccio di Tartufo Nero in Olio, Servito con Pan Brioche **140gr 30.- / 200gr 38.-**
Rindstatar, Eigelbcreme, schwarzer Trüffel in Öl, serviert mit Brioche
Tartare de Bœuf, Crème de Jaune d'Œuf, Carpaccio de Truffe Noire à l'Huile, Pain Brioché
Beef Tartare, Egg Yolk Cream, Black Truffle Carpaccio in Oil, Served with Brioche

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

Tutti i prezzi includono l'IVA 8.1%
All prices include VAT 8.1%

OLEA
RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL

Primi

Gnocchetti di Patate con Ragù Bianco d'Anatra e Fonduta di San Gottardo **28.-**
Kartoffelgnocchetti mit weissem Entenragout und San-Gottardo-Käse-Fondue
Gnocchetti de Pommes de Terre au Ragoût Blanc de Canard et Crème de San Gottardo
Potato Gnocchetti with White Duck Ragù and San Gottardo Cheese Fondue

Risotto al Cavolo Viola con Capasante e Crumble di Anacardi **32.-**
Risotto mit violettem Kohl, Jakobsmuscheln und Cashewkernen
Risotto au Chou Violet, Noix de Saint-Jacques et Noix de Cajou
Risotto with Purple Cabbage, Scallops and Cashew Nuts

Lasagnetta con Zucca Arrostita e Ragù di Luganighetta Ticinese **27.-**
Lasagne mit geröstetem Kürbis und Tessiner Luganighetta
Lasagnette au Potiron Rôti et Luganighetta Tessinoise
Lasagna with Roasted Pumpkin and Local Pork Sausage

Tortelli di Pasta Fresca ai Funghi Porcini e Jus di Verdure **28.-**
Tortelli aus frischem Pastateig mit Steinpilzen und Gemüsejus
Tortelli de Pâte Fraîche aux Cèpes et Jus de Légumes Léger
Fresh Pasta Tortelli with Porcini Mushrooms and Vegetable Jus

La Chitarra alla Carbonara **29.-**
Chitarra-Spaghetti alla Carbonara, nach Original Rezept
La Vraie Recette des Spaghetti à la Carbonara
The Real Recipe of the Spaghetti alla Carbonara

Tutti i prezzi includono l'IVA 8.1%
All prices include VAT 8.1%

OLEA
RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL

Secondi

Filetto di Branzino Selvaggio con Crema di Pomodoro San Marzano Arrostito, Olive Taggiasche e Capperi * **41.-**
Filet vom wilden Wolfsbarsch mit gerösteten Tomaten-Crème, Oliven und Kapern
Filet de Bar Sauvage, Crème de Tomates Rôties, Olives Taggiasche et Câpres
Wild Sea Bass Fillet with Roasted Tomato Cream, Taggiasca Olives and Capers

Curry Rosso Tailandese con Seitan, Verdure e Riso Basmati **33.-**
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

Guancetta di Vitello Brasata al Merlot Ticinese con Medaglione di Polenta * **43.-**
Geschmorte Kalbsbäckchen in Tessiner Merlot mit Polenta-Medaillon
Joue de Veau Braisée au Merlot Tessinois, Médaillon de Polenta
Braised Veal Cheek in Ticinese Merlot with Polenta Medallion

Novotel Burger con Formaggio d'Alpe * **36.-**
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

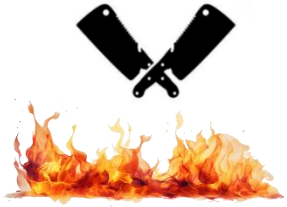
Insalatina Mista
Gemischter Salat
Salade Mêlée
Mixed Salad

Patatine Fritte
Pommes Frites
Frites
French Fries

Patate Novelle alla Paprica
Frühkartoffeln mit Paprika
Pommes Nouvelles à la Paprika
Early Potatoes with Paprika

Tutti i prezzi includono l'IVA 8.1%
All prices include VAT 8.1%

OLEA
RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL



The OLEA's Butcher Menu

- **Tagliata di Manzo** — **ca. 250 gr.** — **CHF 46.-**
  Beef Entrecote "Tagliata"

- **Petto d'Anatra con Salsa Tahina** — **ca. 170 gr.** — **CHF 37.-**
  Duck Breast with Tahini Sauce

- **Costata di Vitello** — **ca. 400 gr.** — **CHF 59.-**
  Bone-in Veal Chop

- **Sovraccoscia di Pollo Disossata CBT** — **ca. 280 gr.** — **CHF 34.-**
  Slow Cooked Boneless Chicken Thigh

- **Tomino alla Griglia** — **ca. 180 gr.** — **CHF 23.-**
  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 Novelle alla Paprica
Frühkartoffeln mit Paprika
Pommes Nouvelles à la Paprika
Early Potatoes with Paprika

Tutti i prezzi includono l'IVA 8.1%
All prices include VAT 8.1%

OLEA
RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL

Desserts

Tiramisù della Tradizione Fatto in Casa **15.-**
Das klassische hausgemachte Tiramisu
Le Véritable Tiramisu Fait Maison
Authentic Home-Made Tiramisu

Tarte Tatin di Pere con Gelato alla Vaniglia **15.-**
Birnen-Tarte-Tatin mit Vanilleeis
Tarte Tatin aux Poires, Glace à la Vanille
Pear Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

Chia Pudding al Cocco con Namelaka alla Banana **15.-**
Kokos-Chia-Pudding mit Bananen-Namelaka
Pudding de Chia à la Noix de Coco avec Namelaka à la Banane
Coconut Chia Pudding with Banana Namelaka

Selezione di Formaggi Locali con Mostarde **24.-**
Auswahl lokaler Käsesorten mit Senffrüchten
Sélection de Fromages Locaux avec leur Mostardas
Selection of Local Cheeses with Mostarda

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.

Tutti i prezzi includono l'IVA 8.1%
All prices include VAT 8.1%

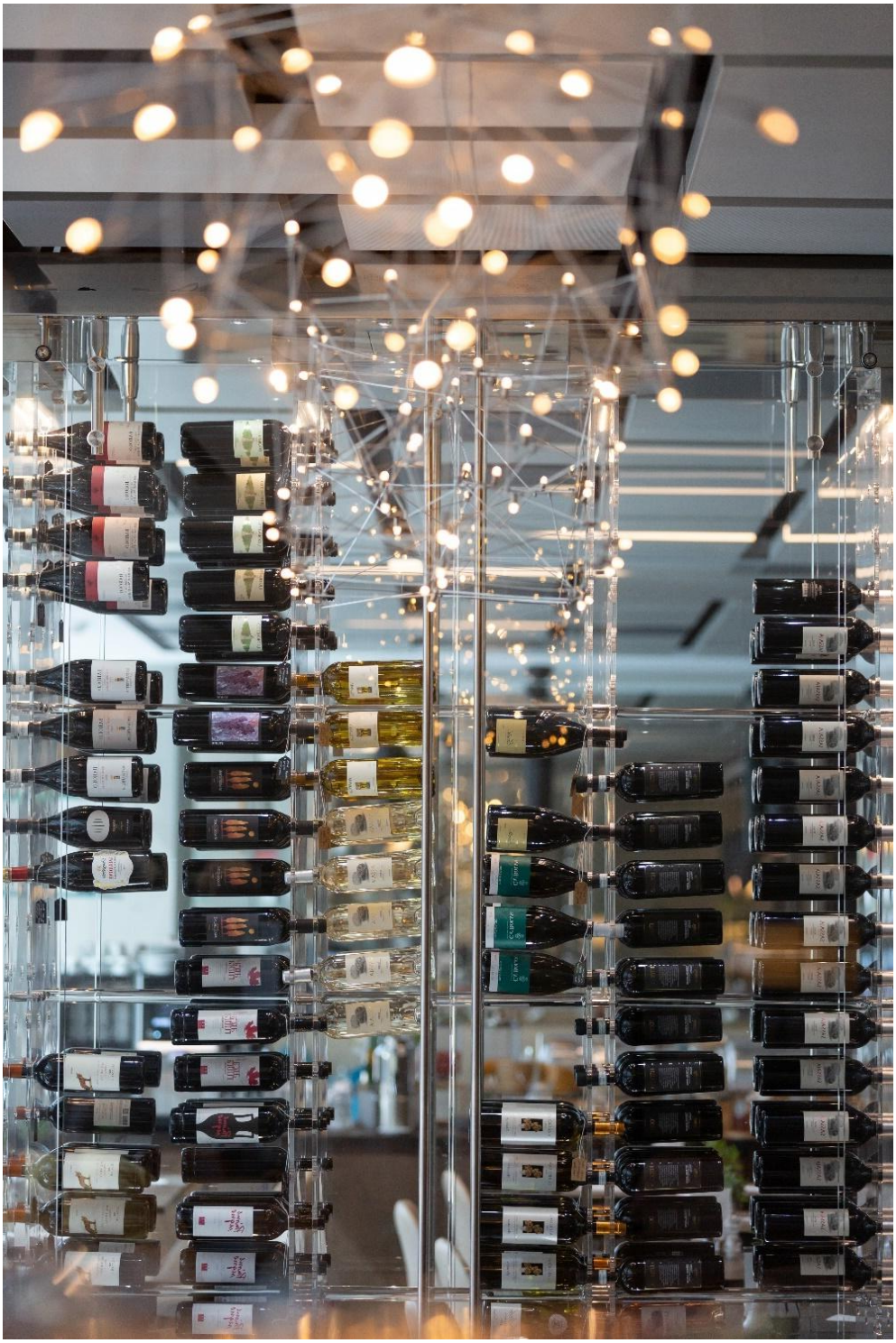
OLEA
RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL

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



Tutti i prezzi includono l'IVA 8.1%
All prices include VAT 8.1%

OLEA
RESTAURANT, BAR AND EVENTS
BYNOVOTEL

Provenienza delle Carni e dei Pesci

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

- **Baccalà** **NOR**
  Salted Cod
- **Salmone** **NOR/GB-SCT**
  Salmon
- **Tonno** **VNM**
  Tuna
- **Rana Pescatrice** **IS**
  Monkfish
- **Orata** **TR**
  See bream
- **Spigola** **TR / GR**
  Sea bass
- **Gambero** **AG / IT**
  Prawns
- **Polipetti** **VNM**
  Baby Octopus
- **Astice** **CA**
  Lobster
- **Vongole** **IT**
  Clams
- **Scampi** **NOR**
  Langoustines
- **Seppia** **ES**
  Squid
- **Sogliola** **NL**
  Sole
- **Cozze** **ES**
  Mussel

Tutti i prezzi includono l'IVA 8.1%
All prices include VAT 8.1%