

Oliv & Sweet Seduction

Das Oliv & Sweet Seduction kombiniert Café / Restaurant mit Cake Design.

Unser Ziel ist es,
eine gemütliche und entspannte Atmosphäre zu schaffen,
in der sich unsere Gäste wohl fühlen.

Wir achten auf nachhaltig- und hausgemachte Gerichte. Mit der Unterstützung
der regionalen Produzenten garantieren wir eine hohe Qualität unserer
Produkte

Unser Bestreben ist es unsere Gäste immer wieder neu zu Begeistern.

Speisekarte

Frühstück

Kleines Frühstück 7.80

1 Buttergipfeli, 1 Konfi / Honig / Nutella, 1 Café

Grosses Frühstück 14.80

1 Buttergipfeli, 1 Brötli, Konfi / Honig / Nutella, Butter
1 Café, kl. Teller Käse und Aufschnitt

Brunch Etagere á Discretion p.P 21.80

Excl. Getränke

Div. Aufschnitte, Speck, Rührei, Lachs, Käse,
Gemüse, Früchte, Buttergipfeli, Brötli, Konfi, Honig, Nutella

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Speisekarte

Vorspeisen

Grüner Salat	6.80
Gem. Salat	9.80
Caprese	11.80
Bruschetta Tomaten	10.80
Antipasti Platte "Oliv"	
Div. Aufschnitte, Käse, Ital. Antipasti	21.90
Antipasti Platte Vegi	
Div. Käsesorten Ital. Vegi Antipasti	16.90
Arancini 4 stk.	12.00
6 stk.	16.00
9 stk.	22.00
Rindstartar 70 gr	19.50
140 gr	24.50
Wurst -Käse Salat	12.50
Als Hauptgang mit Pommes	17.50
Grosser Gem. Salatteller	15.80
+Tom / Mozz	17.80
+ Pouletbrust	22.80

Pasta/ Risotto

Spaghetti Bolognese	19.50
Spaghetti Aglio Olio	17.50
Lasagne	21.50
Ravioli Ricotta Zitrone	24.50
Gemüse Risotto	20.90

Burger

Oliv Haus Burger	25.50
180gr Rind / Rucola / Tomaten/ Zwiebeln / Käse/Hausdip	
BBQ Burger	28.50
180gr Rind/Speck/ Zwiebeln/ Salat / Tomaten/ Gurken/BBQ Sauce	
Chees Burger	26.50
180g Rind/ Tomaten/ Zwiebeln/ Käse/ Gurken/ Dip-nach Wahl	
Chicken Burger	24.50
Tomaten/ Salat/ Zwiebeln/ Dip-nach Wahl	
Vegi Burger	24.50
Tomaten/ Salat/ Zwiebeln/ Käse/ Dip-nach Wahl	
Pulled Pork Burger	27.50
mit Coleslaw	

Serviert mit Pommes oder Gem. Salat

Dip Saucen: Haussauce/ Senf- Honey/
BBQ/ Knoblauch/ Ketchup/ Mayonnaise/
Senf

Fleisch

«Ossobuco» geschmorte	
Kalbshaxe serviert mit Risotto	31.50
Chicken Wings m. Pommes	20.50
Chicken Nuggets m. Pommes	21.50
Chicken Wings 7stk.	13.50
9 stk.	17.50
12stk.	21.50
Paniertes Schweineschnitzel	
mit Pommes oder Salat	19.50

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Speisekarte

Crêpes Salzig

Schinken / Käse	10.50
Lachs/ Frischkäse	11.90
Spinat / Frischkäse	9.70
Crudo / Rucola	12.50
Tomaten / Mozzarella	9.70

Crêpes Süss

Puderzucker	6.80
Zimt / Zucker	7.30
Nutella	7.90
Nutella / Banane	8.90
Marmelade	7.80

Snacks

Buttergipfel	2.00
Schoggigipfel	3.00
Sandwich	7.00
½ Sandwich	4.00

Dessert

Tiramisù Hausgemacht	9.50
	Klein 6.50
Schoggi Küchlein mit Eis	10.50
Torten Stk.	ab 5.50
Angebot in der Tortenvitrine	
Cannoli Stk.	2.80

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Getränkekarte

Café

Café	4.50
Espresso	4.50
Espresso Doppio	5.20
Schale	4.60
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.50
Caramel Macchiato <i>kalt oder warm</i>	5.80
Café Mélange	5.50

Tee

<i>London Tea</i>	
Nana-Minze Bio	4.60
English Breakfast Bio	4.60
Earl Grey Bio	4.60
Kamillenblüten	4.60
Verveine Bio	4.60
Jasmine Bio	4.60
Japan Sencha Bio	4.60
Rooibos Vanille Bio	4.60
Erdbeere Bio	4.60
Holunderblüten Bio	4.60
Chai Tea Bio	4.60

Heiss / Kalt

Kalte Milch 2dl	2.60
Warme Milch	2.60
Heisse Schoggi	4.60
Schoggi Mélange	5.50

Café Mit

Coretto Grappe	6.20
Café Luz	5.90

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Getränkekarte

Süssgetränke / Saft

Coca Cola 33cl	4.60
Cola Zero 33cl	4.60
Fanta 33cl	4.60
Rivela rot 33cl	4.60
Rivela blau 33cl	4.60
Eistee Nestee 33cl	4.60
Spreit 33cl	4.60
Apfelschorle 33cl	4.60
Schwepps Tonic / Lemon	4.70
Chinotto	4.70
Sanbitter	4.70
Orangensaft 2dl	4.70

Wasser

San Pellegrino 2.5dl	3.40
Aqua Panna 2.5dl	3.40
San Pellegrino 0.5l	5.60
Aqua Panna 0.5l	5.60
San Pellegrino 7.5dl	7.90
Aqua Panna 7.5dl	7.90

Offengetränke

Romanette Zitro / Sirup 2dl	3.40
Romanette Zitro / Sirup 3dl	4.40
Romanette Zitro / Sirup 5dl	5.40

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Getränkekarte

Aperitiv

Martini 4cl 15%	7.60
Campari 4cl 25%	7.60
Cynar 4cl 16.5%	7.60
Hugo	11.80
Amara Tonic / Spritz	11.80
Aperol Spritz	11.80

Spirituosen 4cl

Amaro Montenegro 23%	7.60
Averna 29%	7.60
Limoncello 25%	7.00
Sambuca Molinara 40%	7.50
Appenzeler 29%	7.50
Amaro del Capo 35%	8.00
Vieille Poire 40%	8.50
Vieille Prunne 40%	8.50
Vodka 40%	9.50
Gin Gordon`s 37.5%	8.50
Bayles 17%	8.50
Licor 43 31%	8.50
Jack Daniels 40%	9.50

Alkoholfreie Aperitiv

Berry-Tonic	9.80
<small>Cranberrysaft, Holundersirup, Tonic</small>	
Alkoholfreier Gin – Tonic	9.80
<small>Gin, Tonic, Rosmarin</small>	

Bier / Feldschlösschen

Stange / Panasch 2dl	3.60
Stange / Panasch 3dl	4.50
Stange / Panasch 5dl	5.70
Alkoholfrei 33cl	4.70
Moretti 33cl	4.90
Original Lager 55cl	5.90

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Weinbau
SCHRANER
Kaisten



Unsere Weine von Nebenan

Riesling Sylvaner

1 dl 4.50

Flasche 50cl 20.50

Sorte

Die Weissweinsorte der deutschsprachigen Schweiz. Der Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau) ist eine Züchtung vom Thurgauer Prof. Hermann Müller aus dem Jahr 1882. Bei der Aufzeichnung der Kreuzung ist ihm allerdings ein Fehler unterlaufen, denn nach neusten Gentests ist der Vater nicht der Sylvaner, sondern der Madeleine Royal.

Charakter

Dieser Wein zeichnet sich aus durch seine vielschichtigen Fruchtaromen, einer zarten Säure und einem kleinen Spitz Restsüsse. Durch die feinperlige Struktur der Kohlensäure wirkt er sehr frisch und spritzig.

Empfehlung

Ideal zum Apéro, Gemüsegerichten (bevorzugt Spargeln), einheimischem Fisch, weissem Fleisch (Geflügel), leichten Currygerichten oder kalter und warmer Käseküche.

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Weinbau
SCHRANER
Kaisten



Unsere Weine von Nebenan

Pinot Noir “Blanc de Noir “

1dl 4.90

Flasche 50cl 22.50

Sorte

Der Pinot Noir (wird auch Blauburgunder, Spätburgunder, Clevner genannt) ist die bedeutendste Rotweintraupe der Schweiz. Wahrscheinlich wurde er schon zur Römerzeit angebaut, dafür sprechen vor allem seine verwandten Sorten wie Pinot Blanc (Weissburgunder), Pinot Gris (Grauburgunder), Frühburgunder und Samtrot.

Charakter

Durch sofortiges abpressen der Trauben übernimmt der Saft fast keine Farbe und Aroma. Leichte exotische Fruchtnoten mit einer angenehmen Säure und fast keine Gerbstoffe.

Empfehlung

Zu kalten und warmen Gerichten, Grilladen, Fisch, Käse und Fleischplatten. Idealer Sommerwein

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Weinbau
SCHRANER
Kaisten



Unsere Weine von Nebenan

Pinot Noir

1 dl 4.90

Flasche 50cl 22.50

Sorte

Der Pinot Noir (wird auch Blauburgunder, Spätburgunder, Clevner genannt) ist die bedeutendste Rotweintraupe der Schweiz. Wahrscheinlich wurde er schon zur Römerzeit angebaut, dafür sprechen vor allem seine verwandten Sorten wie Pinot Blanc (Weissburgunder), Pinot Gris (Grauburgunder), Frühburgunder und Samtrot.

Charakter

Jung genossen überzeugt er durch die Aromatik der roten Beeren wie z.B. Himbeeren, Erdbeeren. Die Tanine (Gerbstoffe) zeigen sich noch lebendig und kraftvoll. Der reifere Typ zeichnet sich aus durch Aromen von reifen und dunkeln Früchten (Cassis) und bettet die kraftvolle Taninstruktur bestens ein.

Empfehlung

Zu kalten und warmen Gerichten, Grilladen, Pasta, Käse und Fleischplatten.
In einem grossen Kelchglas, etwas früher geöffnet, entfaltet sich das Bouquet noch besser.

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Weine im Offenausschank

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene DocG Superiore Brut

Le Manzane

1 dl 7.50

7.5 dl 49.00

Rebsorte: Glera

Helles und leuchtendes strohgelb, lebendiger Schaum, feine und feste Perlage, feiner und gut ausgeprägter Duft von frischen Äpfeln und Birnen, auch von Zitrusfrüchten und süssen Blüten, feiner Hefe ton, angenehmer Kohlensäure, elegante Frucht Aromatik, langer und feiner Nachhall.



Weisswein

Pinot Grigio, Falasco Doc

1 dl 6.50

7.5 dl 45.00

Cantina Valpantena

Rebsorte: Pinot Grigio

Ein Grauburgunder aus Venetien. Strohgelbe Farbe, angenehm fruchtige Nase, samtiger, weicher Gaumen. Der kaltvergorene Pinot Grigio mit dem angenehm tiefen Alkoholgehalt eignet sich zu Vorspeisen aller Art, zu hellem Fleisch und Fisch.



Solei, Arneis Terre Alfieri Doc

1 dl 7.50

7.5 dl 50.00

Pescaja

Rebsorte: Arneis

Ein Wein, der blinzelt, indem er Noten von saftigen, reifen Früchten verbreitet: Mispel, Pfirsich, Aprikose und Pflaumen. Ausgezeichnet geschmacklich-olfaktorische Übereinstimmung, am Gaumen weich, frisch und anhaltend. Ein mit zarten weissen Blüten verzierter Fruchtsaft, ein Genuss.



Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Weine im Offenausschank

Rosé

Aka, Salento Igt
Produttori di Manduria

1 dl 7.00

7.5 dl 46.00

Rebsorte: Primitivo

Leuchtendes, funkelndes Kirschrot. Klare und ansprechende Nase, satt nach frischen Kirschen, Granatapfel und Chinarinde. Saftig und frisch im Gaumen, baut sich gut aus, knackige Kirschfrucht, salzig. Zeigt im hinteren Bereich viel saftige Säure, langer Nachhall.



Rotweine

Neama, Salento Igt Negramaro
Produttori di Manduria

1 dl 7.00

7.5 dl 45.00

Rebsorte: Negramaro

Intensiver Geruch nach roten Früchten wie Brombeeren, Johannisbeeren und Pflaumen, Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Zimt. Voller runden Geschmacks mit angenehm taninhaltigem Abgang



Ripasso Falasco, Valpolicella doc
Cantina Valpantena

1 dl 7.50

7.5 dl 49.00

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Rondinella, Corvina, Corvinone Veronese

Ein feiner granatroter Ripasso, ausgewogen und nachhaltig, der sich mit einem recht kräftigen Bukett von Pflaume, Brombeere, Dörripflaume und Feige sowie leichten Pfeffer- und Rauchnoten präsentiert. Im Gaumen ist er frisch, aromatisch und harmonisch, mit schöner Fülle und Geschmeidigkeit. Seine Beeren- und Dörrfruchtnoten sind auch hier wieder präsent, ebenso wie die Würz- und Röstaromatik.



Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Weissweine

Chardonnay Baroncino, Veneto Igt
Cantina Valpantena

46.00

Rebsorte: Chardonnay

Dieser Weisswein zeigt in der Nase eine wunderschöne Frische von Zitrusfrüchten, ein feiner Hefeton, Blütendüfte und ein schönes Ananasbouquet. Die feinen Vanilletöne vom Barriqueausbau haben sich mit dem Körper verbunden und wirken im Gaumen geschmeidig und frisch.



Alice, Verdeca Salento Igt
Produttori di Manduria

47.00

Rebsorte: Verdeca

Im Glas ein brillantes Strohgelb mit grün schimmernden Reflexen. Sein Bukett wartet mit deutlichem, frisch- fruchtigen Noten von Mirabelle, Grapefruit, Williams-Birne, Ananas und Zitrusfrüchten gepaart mit sehr delikaten Anklängen von Jasmin, Holunder und Mineralien. Am Gaumen intensiver Auftakt mit saftiger Frische, verführerisch zarter und cremiger Fluss. Der Alice weckt Sehnsüchte und schreit förmlich nach Sonne und Meer, oder eben See!



Benede, Sicilia Doc
Alessandro di Camporeale

48.00

Rebsorte: Catarratto

Im Glas leuchtet dieser Wein mit einer strohgelben Robe. In der Nase zeigen sich die Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen und feinen Honiganklängen. Im Gaumen frisch mit rassiger Säure, harmonischem Körper und toller Länge.



Kratos, Paestum Igt
Luigi Maffini

54.00

Rebsorte: Fiano

Eine Rarität aus dem Paestum/Kampanien. Deliziöser, würziger Tropfen, in dessen reicher Frucht aromatische und tropische Töne anklingen. Weisse Früchte, Salbei und Tomatenblätter kommen einem in den Sinn. Ein konzentrierter, fetter und doch erfrischender Wein, und ein interessanter Begleiter zu vielen, mit Kräutern gewürzten Gerichten.



Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Rotweine

Amarone Valpantena Docg

61.00

Cantina Valpantena

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Dieser Wein hat im Bouquet die typischen Amaronearomen von Kirschenkompott, Rumtopf, Datteln und Gewürzen. Füllig und dicht im Gaumen, begleitet er Kaninchen- und andere Bratengerichte sowie kräftige Käse aufs Beste.



Soliter, Barbera D`Asti DocG

52.00

Pescaja

Rebsorte: Barbera

Frische, sehr saftige rote Frucht, ein Hauch ätherische, pflanzliche Frische. Im Gaumen saftig, sanfte rote Frucht, weich, süß, jung geschmeidig, mit einer frischen Bise, herb, Kräuter, völlig unbeschwert. Ganz unkompliziertes Trinkvergnügen mit viel junger, ungetrübter, leichter Lebensfreude



Pean, Bolgheri Doc

55.00

Batzella

Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bordelaiser Stil aus Bolgheri. Intensive, dunkelrot-violette Farbe, kräftige, fruchtbetonte, leicht holzige Nase, im Gaumen dicht und voll, elegant und weich zu trinken, angenehme Säure und feine Gerbstoffe.



Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

Donnaluna, Paestum Igt
De Conciliis

52.00

Rebsorte: Aglianico

Rubinrot mit granatroten Reflexen mit einer ausgewogenen Nase. Dieser Wein explodiert im Gaumen mit einer Vielfruchtigkeit, unterstützt von einer balsamischen Note und etwas Vanille. 50% des Weins wird 3 Monate in Barriques ausgebaut.



Donnatà Igt
Alessandro di Camporeale

48.00

Rebsorte: Nero D`Avola

Intensiv, kraftvoll und gut strukturiert, erweist sich der Wein als weich und pulsierend. Dank seines ausgewogenen Gaumens und langanhaltenden Abgangs ist er sehr angenehm. Der Donnatà wird vollständig aus der wichtigsten aller sizilianischen roten Traubensorten hergestellt. Dieser Rotwein passt besonders gut zu würzigen Speisen wie Braten und Fleischgerichten.



Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.

La Grapperia



La Musa Grappa Di Amarone

2cl 9.00

Reiner Amarone-Trester wird für den La Musa verwendet. Fruchtig und lieblich präsentiert sich dieser fassgereifte Grappa. In der Nase Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und Kakao. Im Geschmack weich und harmonisch mit langanhaltendem Abgang. 10 - 12 Monate in Barriques ausgebaut.



Due Sorelle

2cl 9.00

Dieser feinduftige Brand wird aus dem Most von aromatischen Moscato Trauben aus Asti hergestellt und zur Reifung in Holzfässern gelagert. Der Geschmack ist geprägt von dem unverwechselbaren Duft der Moscato Traube mit etwas Caramel. Im Gaumen sehr fein, delikater und langanhaltend.



SoloPerGian

2cl 13.00

SoloPerGian ist nicht einfach eine Grappa, sondern die gelungene Vereinigung von Tre Soli Tre, Roccanivo und Bric del Gaian. Die einzelnen Trester reifen getrennt acht Jahre in 1200 Liter Fässern. Danach folgt die Zusammenstellung der Cuvée und ein weiterer Ausbau von zwei Jahren in 100-Liter Fässern.



La Centenara, Gran Riserva 10 anni (Traminer, Riesling, Sauvignon und Malvasia –Trauben)

2cl 11.00

Der in Barriques gereifte Grappa überzeugt durch die feinen delikaten Noten, die an Holz, Tabak, Holunder, Lakritze und Obst erinnern. Diesen Grappa hält jeden Vergleich mit grossen Cognacs



Grappa Primitivo

2cl 9.00

Seine Farbe ist rein und klar; das Bouquet ist intensiv mit Noten von Gewürzen und roten Früchten. Am Gaumen ist er rund und samtig mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten.

Digestif



Amara

9.00

4cl

Rossa

Digestif aus roten Orangen. Sizilien in einem Glas! Die Schalen der Arancia Rossa vermählen sich mit einem Aufguss von Kräutern . Ein besonderer Digestif!

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mwst..

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien und Intoleranzen leiden.