

OLEA

MEDITERRAN GENIESSEN

Hotel Seedamm Plaza
8808 Pfäffikon SZ



SCHAUMWEIN

Prosecco

SOLIZ EXTRA DRY TREVISO DOC	10 cl	9.00
Glera / Ca Vittoria, Veneto, Italien	75 cl	54.00

Champagner

G.H. MUMM CORDON ROUGE BRUT	10 cl	14.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay / G.H. Mumm, Champagne, Frankreich	75 cl	85.00

COCKTAILS

Classic Cocktails

AMARETTO SOUR		15.00
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup		
ANGEL KISS		15.00
Veccia Romagna, Crème de Cacao, Baileys		
CAIPIRINHA		15.00
Cachaça, Limette, Rohrzucker		
MARTINI COCKTAIL		15.00
Gin, Vermouth		
NEGRONI		15.00
Gin, Campari, Vermouth		



COCKTAILS

SINGAPORE SLING		15.00
Gin, Cherry, Dom Bénédictine, Cointreau, Grenadinesirup, Zitronensaft		
PIMMS NR.1		15.00
Pimms, Ginger Ale, Gurke, Kirsche, Minze		
CUBA LIBRE PLAZA		15.00
Dunkler Rum, Vermouth, Limette, Rohrzucker		
MAI THAI SPECIAL		15.00
Dunkler Rum, heller Rum, Apricot Brandy, Amaretto, Roses Lime, Orangensaft, Ananassaft		
MOJITO		15.00
Heller Rum, Limette, Zucker, Minze		
PINA COLADA		15.00
Dunkler Rum, Heller Rum, Kokoslikör, Kokossirup, Kaffeerahm, Ananassaft		
COSMOPOLITAN		15.00
Vodka, Cointreau, Roses Lime, Cranberrysaft		
MOSCOW MULE		15.00
Vodka, Ginger Beer, Limette		
WHITE RUSSIAN		15.00
Vodka, Kalúha, Kaffeerahm		
OLD FASHIONED		15.00
Bourbon, Zucker, Angostura Bitter		



COCKTAILS

Classic Mocktails

AMORE

Passionsfruchtsaft, Cranberrysaft, Erdbeermark **12.00**

CHI CHI

Kokossirup, Grenadine, Kaffeerahm, Ananassaft **12.00**

CRANBERRY KISS

Roses Lime, Cranberrysaft, Orangensaft **12.00**

VIRGIN CAIPIRINHA

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker **12.00**

VIRGIN MOJITO

Citro, Limette, Zucker, Minze **12.00**

SPIRITUOSEN

Grappa

BAROLO PRINCIPI ALDOBRANDINI	43%	2 cl	11.00
BRUNELLO PRINCIPI ALDOBRANDINI	43%	2 cl	11.00
AMARONE NICOLIS	42%	2 cl	11.00
TRE SOLI TRE, NEBBIOLO / BERTA	44%	2 cl	16.00

Likör

AMARETTO DISARONNO	28%	4 cl	8.00
AMARUS Aus der Gemeindel	35%	4 cl	5.00



SPIRITUOSEN

LIMONCELLO	30%	4 dl	8.00
APRICOT BRANDY	24%	4 cl	8.00
BAILEY'S IRISH CREAM	17%	4 cl	8.00
COINTREAU	40%	2 cl	8.00
CHERRY HEERING	24%	4 cl	8.00
GRAND MARNIER	40%	2 cl	8.00
SAMBUCA MOLINARI	40%	4 cl	8.00
MALIBU	21%	4 cl	8.00
KAHLÚA	20%	4 cl	8.00
PASSOA	17%	4 cl	8.00

Bitter

APPENZELLER ALPENBITTER	29%	4 cl	7.50
APEROL	11%	4 cl	7.50
AVERNA	29%	4 cl	7.50
CAMPARI	23%	4 cl	7.50
CYNAR	16.5%	4 cl	7.50
JÄGERMEISTER	35%	4 cl	7.50
PERNOD	40%	4 cl	7.50
RAMAZZOTTI	30%	4 cl	7.50

Vermouth

MARTINI BIANCO	15%	4 cl	7.50
MARTINI ROSSO	15%	4 cl	7.50
MARTINI EXTRA DRY	18%	4 cl	7.50

Portwein

NIEPOORT 10 YEARS	19.5%	4 cl	10.00
--------------------------	-------	------	--------------



SPIRITUOSEN

Sherry

TIO PEPE / GONZALES BYASS	15%	4 cl	7.50
---------------------------	-----	------	-------------

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	40%	4 cl	11.00
BEEFEATER GIN	40%	4 cl	10.00
HENDRICK'S	41.4%	4 cl	12.00
MONKEY 47 SCHWARZ	47%	4 cl	14.50

Vodka

ERISTOFF	37.5%	4 cl	10.00
TROJKA RED (VODKA-LIKÖR)	24%	4 cl	10.00
ERISTOFF BLACK (VODKA-LIKÖR)	18%	4 cl	10.00
ABSOLUT	40%	4 cl	11.00
GREY GOOSE	40%	4 cl	12.00
BELVEDERE	40%	4 cl	12.00
STOLICHNAYA	40%	4 cl	10.50

Rum

BACARDI SUPERIOR	37.5%	4 cl	10.00
BACARDI BLACK	37.5%	4 cl	10.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS	40%	4 cl	11.00
PLANTATION XO	40%	4 cl	18.00

Tequila

CAZADORES SILVER	38%	4 cl	9.00
CAZADORES GOLD	38%	4 cl	10.00



SPIRITUOSEN

SIERRA ANEJO RESERVA	41.5%	4 cl	20.00
SIERRA ANEJO KAFFEE	35%	4 cl	15.00

Bourbon

JACK DANIEL'S	40%	4 cl	10.00
FOUR ROSES	40%	4 cl	10.00

Scotch

BALLANTINE'S	40%	4 cl	10.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	40%	4 cl	10.00
CHIVAS REGAL, 12 YEARS	40%	4 cl	12.50

Canadian

CANADIAN CLUB	40%	4 cl	10.00
---------------	-----	------	--------------

Irish

JAMESON	40%	4 cl	12.00
---------	-----	------	--------------

Single Malt

ARDBEG	46%	4 cl	16.00
GLENFIDDICH 12 YEARS	40%	4 cl	14.00
LAGAVULIN 16 YEARS	43%	4 cl	16.00
MACALLAN AMBER	40%	4 cl	17.00
OBAN 14 YEARS CASK	43%	4 cl	16.00
SKAPA SKIREN	40%	4 cl	17.00



SPIRITUOSEN

Cognac

REMY MARTIN V.S.O.P	40%	2 cl	10.00
---------------------	-----	------	-------

Weinbrand

CARLOS 1	38%	2 cl	8.00
----------	-----	------	------

Calvados

CHÂTEAU DE BREUIL 15 ANS	40%	2 cl	10.00
--------------------------	-----	------	-------

Obstbrand

HECHT KIRSCH TERESA	40%	2 cl	12.00
---------------------	-----	------	-------

HECHT VIEILLE WILLIAMS	40%	2 cl	12.00
------------------------	-----	------	-------

HECHT VIEILLE PRUNE	40%	2 cl	12.00
---------------------	-----	------	-------

BIER

Offenbier

FELDSCHLÖSSCHEN STANGE	25 cl	5.00
------------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN STANGE PANACHE	25 cl	5.00
--------------------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN KÜBEL	50 cl	8.00
-----------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN KÜBEL PANACHE	50 cl	8.00
-------------------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN AMBER STANGE	30 cl	5.20
------------------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN AMBER KÜBEL	50 cl	8.00
-----------------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH STANGE	30 cl	5.20
-----------------------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH KÜBEL	50 cl	8.00
----------------------------------	-------	------

Flaschenbier

FELDSCHLÖSSCHEN HOPFENPERLE	33 cl	5.40
-----------------------------	-------	------

FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 cl	5.40
-----------------------------	-------	------

APPENZELLER HOLZFASSBIER	33 cl	7.00
--------------------------	-------	------

CORONA	35 cl	7.00
--------	-------	------

CARLSBERG	33 cl	7.00
-----------	-------	------

SCHNEIDER WEISSE	50 cl	8.00
------------------	-------	------

SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI	50 cl	8.00
------------------------------	-------	------

SOFTDRINKS

Mineralwasser

VALSER MIT	50 cl	5.90
------------	-------	------

VALSER OHNE	50 cl	5.90
-------------	-------	------

SAN PELLEGRINO	50 cl	6.00
----------------	-------	------



SOFTDRINKS

Süssgetränke

COCA COLA	33 cl	5.00
COCA COLA LIGHT	33 cl	5.00
COCA COLA ZERO	33 cl	5.00
APFELSAFT	33 cl	5.00
APFELSCHORLE	33 cl	5.00
RIVELLA ROT	33 cl	5.00
RIVELLA BLAU	33 cl	5.00
RIVELLA REFRESH	33 cl	5.00
ELMER CITRO	33 cl	5.00
SINALCO	33 cl	5.00
SCHWEPES TONIC	20 cl	5.00
SCHWEPES BITTER LEMON	20 cl	5.00
SCHWEPES GINGER ALE	20 cl	5.00
RED BULL	25 cl	6.40
SANBITTER	10 cl	5.00
CRODINO	10 cl	5.00

Säfte

ORANGENSAFT	20 cl	5.00
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	20 cl	7.50
CRANBERRYSAFT	20 cl	5.00
GRAPEFRUITSAFT	20 cl	5.00
TOMATENSAFT	20 cl	5.00



HEISSGETRÄNKE

Tee (SCHWARZENBACH)

EARL GREY	5.50
CEYLON	5.50
JAPAN GRÜNTEE	5.50
CHINA GRÜNTEE	5.50
NANA MINZE	5.50
KAMILLE	5.50
VERVEINE	5.50
FRÜCHTE	5.50
ALPENKRÄUTER	5.50
TSCHAI	5.50

Kaffee

KAFFEE CREME	4.80
ESPRESSO	4.80
DOPPELTER ESPRESSO	5.80
KAFFEE SCHALE / MILCHKAFFEE	5.20
ESPRESSO MACCHIATO	5.20
CAPPUCCINO	5.50
LATTE MACCHIATO	6.00
WARME OVOMALTINE ODER SCHOKOLADE	5.20
KALTE OVOMALTINE ODER SCHOKOLADE 2 dl	5.20



BARFOOD

PANINO MIT GEKOCHTEM SCHINKEN L	9.00
PANINO MIT SALAMI L	9.00
PANINO MIT MARINIERTEM OFENGEMÜSE L V	9.00

Antipasti-Platte

Mit Pioradoro-Rohschinken aus der Leventina, Jamon Iberico Cebo, Salami Finocchina IGP, Büffelmozzarella aus Kampanien, über 14 Monate gereifter Parmigiano reggiano, hausgemachte Antipastigemüse und Oliventapenade

für 2-3 Personen

49.00

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
OLEA TATAR		
100% CH Rindfleisch mit Oliventapenade G L	24.00	29.00
BRUSCHETTE		
mit Datterini-Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch L V		13.00
TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT		
mit Büffelmozzarella aus Kampanien, verschiedenen Tomaten und Basilikum G		21.00
SAISONALER GEMISCHTER SALAT		
mit Hausdressing G L		12.00
GEMÜSEFRITTATA		
lauwarm serviert, mit Joghurt, Kräutern und Granatapfel G		16.00
MAFFALDINE AL RAGU		
hausgemachte Eierpasta mit Rindfleischbolognese	19.00	24.00



BARFOOD

KALBSHACKFLEISCHBÄLLCHEN		
warm serviert im Tomatensugo und Feta		17.00
RHEINTALER MAISPOULARDENBRUST		
mit Safran mariniert, serviert mit gerösteten Honig-Haselnüssen G L		38.00

PIZZA

Wir pflegen eine 48h-Teigführung für eine bekömmliche Pizza, verwenden Fior di Latte-Mozzarella und San Marzano-Tomaten DOP aus Kampanien für unsere Sauce.

Erhältlich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
OLEA (<i>Was braucht man mehr</i>)		
Tomaten, Büffelmozzarella, Pioradoro-Rohschinken aus der Leventina, Trüffelmascapone, Rucola und Datterini-Tomaten	28.00	32.00
MARGHERITA		
Tomaten und Mozzarella	13.00	17.00
DIAVOLA		
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Büffelmozzarella und Rucola	23.00	27.00
FUNGHI & PROSCIUTTO		
Tomaten, Mozzarella, Champignons und gekochter Schinken	19.00	23.00
VERDURA		
Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse	19.00	23.00
CALZONE		
Tomaten, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken und Ei		25.00



DESSERTS

HAUSGEMACHTE CANTUCCI	5.00
HAUSGEMACHTE CANTUCCI mit einem Kaffee oder Espresso	8.00
HAUSGEMACHTE CANTUCCI mit Vin Santo Tenuta Marchese Antinori	15.00
PANNA COTTA mit Beerencoulis G	10.00

G Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Das gereichte Brot ist glutenhaltig.

L Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Laktose. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

V Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergenen & Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder besuchen Sie folgenden Link:



Herkunft Fisch und Fleisch

Kalbfleisch: Schweiz. **Schweinefleisch:** Schweiz. **Rindfleisch:** Schweiz. **Poulet:** Schweiz.
Gekochter Schinken: Schweiz. **Pioradoro-Schinken:** Schweiz. **Jamon Iberico:** Spanien.
Scharfe Salami: Italien. **Salami Finocchiona:** Italien. **Riesencrevetten:** Vietnam. **Pulpo:** FAO27 Spanien. **Kabeljau:** Island. **Calamaretti:** FAO34 Mittlerer Ostatlantik. **Sepiolini:** FAO071 Westlicher Pazifik. **Moscardine:** FAO071 Westlicher Pazifik.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



OLEA

MEDITERRAN GENIESSEN



Join us!



Hotel Seedamm Plaza

8808 Pfäffikon SZ