

OLEA

MEDITERRAN GENIESSEN

Mit dem wohlklingenden Namen **OLEA** verneigen wir uns vor der mediterranen Küche und ihrer sprichwörtlichen Gastfreundschaft. **OLEA** ist die botanische Bezeichnung des Olivenbaums. Ihn findet man rund um das Mittelmeer. Dort, wo daraus fantastische Öle entstehen. Entdecken Sie auf unseren Tischen zwei spanische Olivenöle höchster Qualität. Der Familienbetrieb Valderrama stellt in den Provinzen Toledo und Cordoba seit 1853 extra natives Premium Olivenöl her.

Picudo: Die geernteten Früchte kommen innerhalb einer Stunde in die mechanisch angetriebene Presse, das flüssige grüne Gold wird sogleich abgefüllt. Alle hochwertigen Inhaltsstoffe bleiben erhalten und ein vollmundiger unwiderstehlicher Geschmack ist garantiert. Das Picudo-Olivenöl passt dank seines feinen Butter- und Nussaromas sowie der zarten Bitternote hervorragend zu Pasta, Fischgerichten und rohem Rindfleisch.

Hojiblanca: Dieses leuchtend strohgelbe Olivenöl ist feinfruchtig im Geschmack, es überzeugt mit feinen Noten von Gras und Grapefruit. Im Nachgang klingen Nuancen von Banane, Tomate und Mandel an. Hojiblanca ist ein mildes Öl, das weder bitter noch allzu pikant und daher vielfältig einsetzbar ist.

Hotel Seedamm Plaza
8808 Pfäffikon SZ



ZUM APÉRO

OLIVEN

grüne spanische Oliven und schwarze Kalamata-Oliven **G L V**

6

PARMESAN DOP

über 14 Monate gereifter Parmigiano Reggiano **G**

6

TAVOLATA

Tavolata ist die schönste Art zusammen zu geniessen, zu essen, Wein zu trinken, zu plaudern und den Moment zu geniessen. Die von uns zusammengestellten Gerichte werden in die Mitte des Tisches gestellt und jeder bedient sich selbst nach Lust und Laune. Wir bieten Tavolata ab 4 Personen an.

Preis pro Person

62

ANTIPASTI

als Vorspeise, zum Teilen oder etwa 3 Gerichte pro Gast für eine Mahlzeit

GEMÜSE

OFENGERÖSTETE RANDEN

lauwarm serviert, mit Hummus, gerösteten Haselnüssen, Honig und Koriander **G L**

14

GEMÜSEFRITTATA

lauwarm serviert, mit Joghurt, Kräutern und Granatapfel **G**

16

BRUSCHETTE

mit Datterini-Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch **L V**

13

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

mit Büffelmozzarella aus Kampanien, verschiedenen Tomaten und Basilikum **G**

21

GESCHMORTER RADICCHIO ROSSO

lauwarm serviert, mit Orangen-Balsamicojus,
Artischocken-Spinatsalat und Auberginenkaviar **G L V**

14

SAISONALER GEMISCHTER SALAT

mit Hausdressing **G L**

12

GRÜNER SALAT

mit Hausdressing **G L V**

9



ANTIPASTI

als Vorspeise, zum Teilen oder etwa 3 Gerichte pro Gast für eine Mahlzeit

FLEISCH

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
OLEA TATAR 100% CH Rindfleisch mit Oliventapenade G L	24	29
KALBSHACKFLEISCHBÄLLCHEN <i>(Perfekt zum Teilen)</i> warm serviert im Tomatensugo und Feta		17
POULETBRUSTSALAT <i>(Je nach Appetit, auch als Hauptgang)</i> lauwarm serviert, mit Fenchel, Rucola, Orangen und Safran G L		25

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

ANTIPASTI

als Vorspeise, zum Teilen oder etwa 3 Gerichte pro Gast für eine Mahlzeit

UNSERE SPEZIALITÄTEN

die zu den anderen Gerichten dazu bestellt werden können

FETAKÄSE serviert mit Olivenöl, Zitronenzeste und getrockneten Blüten G	7
BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN serviert mit Kräuteröl G	9
PIORADORO-ROHSCHINKEN aus der Leventina (TI), 50g G L	14
JAMON IBERICO CEBO aus Spanien, 50g G L	16



HAUPTGÄNGE

PASTA

	klein	gross
CASARECCE CON CECCI hausgemachte Eierpasta mit Kichererbsen, Tomaten, Karotten, Sellerie und Salbei L	18	23
SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit geräuchertem Bauernspeck, Eigelb und Rahm	19	24
TAGLERINI AL TARTUFO <i>(Für alle Trüffelliebhaber)</i> hausgemachte Eierpasta mit Trüffelrahmsauce	27	32
MAFFALDINE AL RAGU hausgemachte Eierpasta mit Rindfleischbolognese	19	24



HAUPTGÄNGE

PIZZA

Die 48h-Teigführung garantiert die Bekömmlichkeit der Pizza.
Wir 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

	klein	gross
OLEA <i>(Was braucht man mehr)</i> Tomaten, Büffelmozzarella, Pioradoro-Rohschinken aus der Leventina, Trüffelmascarpone, Rucola und Datterini-Tomaten	28	32
MARGHERITA Tomaten und Mozzarella	13	17
DIAVOLA Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Büffelmozzarella und Rucola	23	27
FUNGI & PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Champignons und gekochter Schinken	19	23
VERDURA Tomaten, Mozzarella und grilliertes Gemüse	19	23
CALZONE Tomaten, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken und Ei		25



HAUPTGÄNGE

GEMÜSE

SHAKSHUKA

Ragu aus Tomaten, Peperoni, Lauch und Kartoffeln, serviert mit 2 pochierten Eiern **G L**

20

MEDITERRANES OFENGEMÜSE *(Unsere vegane Empfehlung)*

mit Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Karotten und Kichererbsen, serviert mit Hummus und Koriander **L V**

20

FISCH

GAMBAS Y PULPO *(Für's Fernweh)*

sautierte Riesenkrevetten und Pulpo mit Tomaten und Petersilie **G**

44

CONFIERTES KABELJAUFILET

mit Oliven, Sellerie, Rosinen und Safran **G**

42

FRITTO MISTO

mit frischen Calamaretti, Sepiolini und Moscardine, serviert mit Aioli **L**

32

37

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

TAGLIATA DI MANZO *(Wie in Italien!)*

Tranchiertes «SwissPrim» Rindsentrecôte vom Grill, serviert auf Rucola mit Parmesanspänen **G**

48

KALBSKOTELETT

300g «SwissPrim» Qualität, serviert mit Salbeibutter **G**

59

RHEINTALER MAISPOULARDENBRUST

mit Safran mariniert, serviert mit gerösteten Honig-Haselnüssen **G L**

38

BEILAGEN

Wählen Sie zu jedem Fisch- oder Fleischgericht eine Beilage, jede weitere CHF 7

BLATTSPINAT MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN **G**

7

GERÖSTETE RANDEN **G L V**

7

GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING **G L V**

7

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI

7

ROSMARIN-OFENKARTOFFELN **G L V**

7



DESSERTS

ZITRONENPARFAIT

mit Minze und Basilikum

12

HAUSGEMACHTES TIRAMISU *(Perfekt auch zum Teilen)*

12

PANNA COTTA

mit Beerencoulis **G**

10

GLACE OLEA *(Eine ungewöhnliche, aber sehr feine Kombination!)*

hausgemachtes Vanilleglace mit ein paar Tropfen spanischem «Ocal» virgen extra Olivenöl von Valderrama. Dies ist ein besonders mildes und fruchtiges Olivenöl aus der Olivensorte Ocal. **G**

8

SÜSSES ENDE

Mini Grand Cru Schokoladenmousse mit einem Kaffee oder Espresso **G**

8

HAUSGEMACHTE CANTUCCI

5

mit einem Kaffee oder Espresso

8

mit Vin Santo Tenuta Marchese Antinori

15

GLACE UND SORBETS

GELATI

Schokolade, Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Nuss

5

SORBETTI

Blutorange, Zitrone, Mango **G L V**

5

Portion Rahm **G**

2

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. **Riesenkrevetten:** 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