

# 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, 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.

- 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 Allergene & Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

### Herkunft Fleisch und Fisch

**Jamon Iberico:** Spanien / **Scharfe Salami:** Italien / **Salami Finocchiona:** Italien  
**Alles weitere Fleisch:** Schweiz / **Lamm:** Neuseeland / **Thunfisch:** Philippinen / **Krevetten:** Vietnam  
**Pulpo:** Marokko, Spanien / **Zander:** Schweiz

### Deklaration Backwaren

Sämtliche Pizzabrötchen, Pizzen und Desserts sind hausgemacht.  
Weitere Backwaren beziehen wir ausschliesslich von Produzenten aus der Schweiz.

**Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.**

**Hotel Seedamm AG**  
**8808 Pfäffikon SZ**

# SAISONALES 3 GANG MENU

69 CHF pro Person

## **GERÖSTETE RANDEN**

Mit getrüffelter Blauschimmelcreme und Pumpernickel Brösel

000

## **TRANCHIERTES LAMMNIERSTÜCK**

Mit Kräuterkruste, Jus, Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse

000

## **TORRONE PARFAIT**

Mit Haselnusscrumble und Zwetschgen



# SALATE & VORSPEISEN

	klein	gross
<b>PORTION KNOBLAUCHBROT</b>		<b>9</b>
<b>GRÜNER SALAT - L V</b> Mit Hausdressing		<b>9</b>
<b>NÜSSLISALAT - G L</b> Mit italienischem Dressing, gehacktem Ei und Speckwürfeln		<b>16</b>
<b>BUNTER BLATTSALAT - G L V</b> mit Apfeldressing, pochierten Birnenwürfeln und Baumnüssen		<b>14</b>
- Dazu tranchierte Pouletbrust und Knoblauchbrot		<b>29</b>
- Dazu Zanderknusperli, Tatarsauce und Knoblauchbrot		<b>29</b>
- Dazu sautierte Krevetten (fünf Stück) und Knoblauchbrot		<b>29</b>
- Dazu paniertes Camembert und Knoblauchbrot		<b>24</b>
<b>THUNFISCH TATAR – G L</b> Mit grilliertem Pulpo und Avocado	<b>29</b>	<b>34</b>
<b>TOMATEN &amp; BÜFFELMOZZARELLA - G</b> Mit Büffelmozzarella aus Kampanien, verschiedenen Tomaten und Basilikum	<b>18</b>	<b>23</b>
<b>GERÖSTETE RANDEN</b> Mit getrüffeltem Blauschimmelcreme und Pumpernickel Brösel		<b>18</b>
<b>CLASSIC TATAR</b> 100 % CH Rindfleisch mit frittierten Kapern, Ei, Zwiebeln, Cornichons dazu Briochetoast	<b>27</b>	<b>32</b>
<b>ANTIPASTI PLATTE «OLEA» FÜR 2 PERSONEN</b> Tessiner Rohschinken, Jamon Iberico Cebo, Salami Finocchiona IGP, Büffelmozzarella aus Kampanien, Parmigiano Reggiano, Antipastigemüse, Oliven		<b>39</b>
<b>WEISSWEINSCHAUMSUPPE</b> mit Knoblauchbrot		<b>16</b>



# HAUPTGERICHTE

	klein	gross
<b>SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE « CAFE DE PARIS »</b> Mit Pommes Frites und sautiertem Blattspinat		<b>54</b>
<b>TRANCHIERTES LAMMNIERSTÜCK</b> Mit Kräuterkruste, Jus, Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse		<b>44</b>
<b>KALBSGESCHNETZELTES MIT PILZRAHMSAUCE - G</b> Serviert mit Butterrösti und bunten Karotten		<b>49</b>
<b>POLLO AL LIMONE - G</b> Sautierte Pouletschenkelsteaks mit Thymianjus, Zitronen Risotto und jungem Broccoli		<b>38</b>
<b>SAUTIERTES ZANDERFILET - G</b> Mit cremigem Kartoffel-Lauchgemüse		<b>39</b>
<b>GAMBAS &amp; PULPO - G</b> Mit Tomaten, Knoblauch, mediterranen Kräutern und Risotto	<b>37</b>	<b>42</b>
<b>RANDENRISOTTO - G</b> Mit Ziegenkäse und Baumnüssen	<b>24</b>	<b>29</b>
<b>SHAKSHUKA - G L</b> Mediterranes Ragu aus Tomaten, Peperoni, Lauch, Kartoffeln mit zwei pochierten Eiern		<b>32</b>
<b>WOCHENHIT</b> Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unseren Wochenhit		<b>38</b>



# PASTA

	klein	gross
<b>CASARECCE «OLEA»</b> Hausgemachte Eierpasta mit sautierten Rindfleischstreifen, Chili, Sauerrahm, Broccoli, Tomaten und Jus	<b>29</b>	<b>34</b>
<b>MAFALDINE AL RAGU</b> Hausgemachte Eierpasta mit Rindfleischbolognese	<b>23</b>	<b>28</b>
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> Mit geräuchertem Bauernspeck, Eigelb und Rahm	<b>23</b>	<b>28</b>
<b>SPAGHETTI ALLA GENOVESE</b> Mit frischem Basilikumpesto und Parmesan	<b>19</b>	<b>24</b>
<b>SPAGHETTI AL POMODORO - L V</b> Mit San Marzano Tomatensugo und frischem Basilikum	<b>19</b>	<b>24</b>



# PIZZA

Wir pflegen eine 48h-Teigführung für eine bekömmliche Pizza und 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
<b>OLEA</b> Tomaten, Büffelmozzarella, Pioradoro Rohschinken aus der Leventina, Trüffel-Mascarpone, Rucola und Datterini-Tomaten	<b>28</b>	<b>32</b>
<b>MARGHERITA</b> Tomaten und Mozzarella	<b>13</b>	<b>17</b>
<b>DIAVOLA</b> Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami und Rucola	<b>24</b>	<b>29</b>
<b>FUNGHI &amp; PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons und gekochter Schinken	<b>19</b>	<b>24</b>
<b>VERDURA</b> Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse und Champignons	<b>19</b>	<b>24</b>
<b>GAMBAS E AGLIO</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie und Gambas	<b>24</b>	<b>29</b>
<b>PANCETTA E CIPOLLE</b> Tomaten, Mozzarella, Pancetta, Zwiebeln und Ei	<b>24</b>	<b>29</b>
<b>CALZONE</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken und Ei		<b>29</b>

<b>WOCHENPIZZA</b> unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unsere Wochenpizza	<b>24</b>
---	-----------



# DESSERTS

<b>TORRONE PARFAIT</b>	<b>14</b>
Mit Haselnusscrumble und Zwetschgen	
<b>WARMES SCHOCKOLADENKÜCHLEIN</b>	<b>14</b>
Mit Vanilleeis	
<b>PANNA COTTA - G</b>	<b>14</b>
Mit frischen Früchten	
<b>«SÜSSES ENDE» - G</b>	<b>9</b>
Mini Grand Cru Schokoladenmousse	
<b>AFFOGATO - G</b>	<b>9</b>
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	

# GLACE UND SORBETS

<b>GELATI pro Kugel</b>	<b>5</b>
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mocca, Caramel, Nuss	
<b>SORBETTI pro Kugel - G L V</b>	<b>5</b>
Blutorange, Zitrone, Mango	
<b>PORTION RAHM - G</b>	<b>2</b>



# COUPES

<b>COUPE PLAZA</b>	<b>13</b>
2 Vanilleeis, 1 Schokoladeneis, Brownie, Knusperstreusel und Schlagrahm	
<b>COUPE DÄNEMARK</b>	<b>13</b>
3 Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandelsplitter	
<b>BANANENSPLIT</b>	<b>13</b>
3 Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm, Banane und Mandelsplitter	
<b>EXOTIC COUPE</b>	<b>13</b>
1 Mango-, 1 Zitronen- und 1 Blutorangensorbet ausgarniert mit Mango, Ananas und Passionsfrucht	
<b>CAFE GLACE</b>	<b>13</b>
3 Moccaeis, Kaffee und Schlagrahm	
<b>KINDER EISBECHER</b>	<b>6</b>
1 Vanille- und 1 Erdbeereis mit Smarties und Hüppe	
<b>FRAPPE - G</b>	<b>11</b>
Schokolade, Vanille, Erdbeer oder Banane	

