

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 / **Lachs:** Norwegen / **Krevetten:** Vietnam /
Pulpo: Marokko, Spanien / **Lamm:** Australien

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 MENÜ

64 CHF pro Person

FRÜHLINGSSALAT

mit Holunderdressing, Spargeln, Radieschen, Tomaten, Gurke,
Karotte und Croûtons

000

SAUTIERTES POULETSCHENKELSTEAK

mit Zitronenbuttersauce, Safranrisotto und jungem Brokkoli

000

PANNA COTTA



SALATE & VORSPEISEN

	klein	gross
GRÜNER SALAT - L V Mit Hausdressing		9
FRÜHLINGSSALAT - L V Mit Holunderdressing, Spargelstreifen, Radieschen, Tomaten, Gurke, Karotte und Croûtons		14
- Dazu tranchierte Pouletbrust und Knoblauchbrot		29
JUMI FRISCHKÄSEROLLE «Karamellisiert & gepfeffert» Mit Frisée-Kräutersalat, Baumnüssen, eingelegte Radieschen und Hausdressing		19
TOMATEN & BÜFFELMOZZARELLA - G Mit Büffelmozzarella aus Kampanien, verschiedenen Tomaten und Basilikum	18	23
MEDITERRANES OFENGEMÜSE - G L V Mit Zucchini, Peperoni, Auberginen, Karotten, Kichererbsen, serviert mit Hummus und Koriander		24
CLASSIC TATAR 100 % CH Rindfleisch mit frittierten Kapern, Ei, Zwiebeln, Cornichons dazu Briochetoast	24	29
ANTIPASTI PLATTE «OLEA» Tessiner Rohschinken, Jamon Iberico Cebo, Salami Finocchiona IGP, Büffelmozzarella aus Kampanien, Parmigiano Reggiano, Antipastigemüse, Oliven		49
SPARGELCREMESUPPE Mit Rauchlachsrostini		14
TAGESSUPPE Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unsere Tagessuppe		9



HAUPTGERICHTE

	klein	gross
RINDSENTRECÔTE SWISSPRIM «CAFE DE PARIS» 250G Mit Pommes Frites und sautiertem Blattspinat		58
KALBSGESCHNETZELTES MIT PILZRAHMSAUCE Serviert mit Butterrösti und bunten Karotten		49
POLLO AL LIMONE - G Sautierte Pouletschenkelsteaks mit Zitronenbuttersauce, Safran Risotto und jungem Broccoli		38
LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE Serviert mit Jus, Safran Risotto und Spargeln		42
PORTION WEISSER SPARGEL (250G) - G Mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln		34
- Dazu Pioradora Rohschinken aus der Leventina		10
- Dazu schottischer Rauchlachs		10
SAUTIERTES «FAROER» LACHSFILET - G Mit frischen Spargeln, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln		39
SAFRAN-RISOTTO - G Mit Pulpo, Riesenkrevetten, Knoblauch und mediterranen Kräutern	29	34
FRISCHE GNOCCHI Mit brauner Butter, jungem Blattspinat, Spargeln und Morcheln	24	29
PUY LINSEN RAGOUT - G L V Mit Kartoffeln, sautiertem Gemüse und veganem Joghurt Koriander Dip		28

WOCHENHIT

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unseren Wochenhit

38



PASTA

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



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
OLEA Tomaten, Büffelmozzarella, Pioradoro Rohschinken aus der Leventina, Trüffel-Mascarpone, Rucola und Datterini-Tomaten	28	32
MARGHERITA Tomaten und Mozzarella	13	17
DIAVOLA Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami und Rucola	23	27
FUNGHI & PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Champignons und gekochter Schinken	19	23
VERDURA Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse und Champignons	19	23
GAMBAS E AGLIO Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie und Gambas	23	27
PANCETTA E CIPOLLE Tomaten, Mozzarella, Pancetta, Zwiebeln und Ei	23	27
CALZONE Tomaten, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken und Ei		25

WOCHENPIZZA

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unsere Wochenpizza

24



DESSERTS

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN	14
Mit Sauerrahmeis	
TORRONE PARFAIT	14
Mit Haselnusscrumble	
PANNA COTTA	12
Mit frischen Erdbeeren	
RHABARBER CRUMBLE	14
Mit Vanilleeis – Zubereitungszeit 10 Minuten	
«SÜSSES ENDE» - G	8
Mini Grand Cru Schokoladenmousse	
AFFOGATO - G	9
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	

GLACE UND SORBETS

GELATI pro Kugel	5
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mocca, Caramel, Nuss	
Coupe Romanoff - G	14
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Rahm	
SORBETTI pro Kugel - G L V	5
Blutorange, Zitrone, Mango	
PORTION RAHM - G	2



COUPES

COUPE PLAZA	13
2 Vanilleeis, 1 Schokoladeneis, Brownie, Knusperstreusel und Schlagrahm	
COUPE DÄNEMARK	13
3 Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm	
BANANENSPLIT	13
3 Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagrahm, Banane und Mandelsplitter	
EXOTIC COUPE	13
1 Mango-, 1 Zitronen- und 1 Blutorangensorbet ausgarniert mit Mango, Ananas und Passionsfrucht	
CAFE GLACE	13
3 Moccaeis, Kaffee und Schlagrahm	
COUPE ROMANOFF - G	14
3 Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Rahm	
KINDER EISBECHER - G	6
1 Vanille- und 1 Erdbeereis mit Smarties und Hüppe	
FRAPPE - G	11
Schokolade, Vanille, Erdbeer oder Banane	

