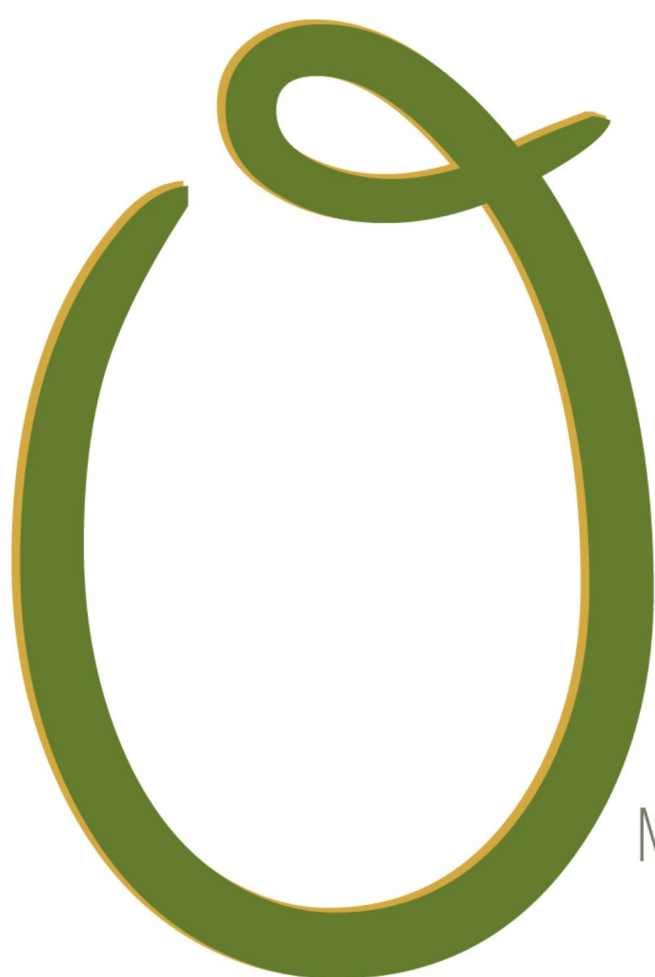




RESTAURANTE
liveo
MEDITERRANEO





Die Essenz der Mediterranen Küche im Herzen des Seehotels Riviera in Gersau. Inspiriert von der reichen Geschichte des Olivenbaums, der seit Jahrtausenden als Symbol gastronomischer Kultur und kulinarischer Lebensfreude steht. Von Fisch und Meeresfrüchten, die den Geschmack des Meeres einfangen über exklusive Pasta-Gerichte.

Wir laden Sie herzlich ein, die Mediterrane Küche in ihrer Form zu erleben, begleitet von der Schönheit des Vierwaldstättersees.

Ihr Restaurant Oliveo Team freut sich, Sie herzlich willkommen zu heissen.



Vorspeisen aus der Pfanne

Jakobsmuscheln	22
Sautiert an einer Weisswein Schaumsauce	
Gambas al Ajillo	18
Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Petersilie	
Pulpo a la Gallega	17
Octopus nach Galizischer Art	
Sepia a la plancha	18
Tintenfisch aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch	
In Olivenöl gebratene Steinpilze mit Knoblauch	18
Sautierte Steinpilze mit Knoblauch und mediterranen Kräutern	
Pimientos de Padrón	12
Padrón ist nicht der Chef, sondern der nordspanische Ort, wo die Pimientos de Padrón herkommen	



Salat / Vorspeisen

Wilder Grüner Salat	13
Paprika, Cherry Tomaten, rote Zwiebeln, geröstete Pinienkerne und Kräuter	
Ziegenkäse mit Wildkräutern und Datteln (Marokko)	16
Rustikal Panierter Ziegenkäse an einer Balsamico-Creme	
Randen Carpaccio mit Pinienkernen (Rote Bete)	16
Fein geschnittenes Carpaccio an einer Balsamico- und Olivenöl- Glasur	
Tomaten Salat mit Zwiebel und Ricotta	15
Marinierte Ochsenherz, Cherry, Peretti und Marsanino Tomate mit Wildkräutern	
Gemischte Antipasti	15
Gemüse gegrillt und mariniert, mit mediterranen Kräutern, Oliven und Grana Padano	
Tomate mit Buffalo Mozzarella	16
Mariniertes Ochsenherz, Cherry, Peretti und Marsanino Tomate mit Rucola	



Suppen

Minestrone della Casa, traditionelles klassisches Rezept 14
Traditionelle Mediterrane Gemüsesuppe

Gemüse-Consomé mit Ravioli 12
Klare Suppe mit Safran, Gemüsestreifen und Gefüllte Ravioli mit Pilzen.

Tomatencremesuppe verfeinert mit Mascarpone 13

Risotto

Risotto Frutti di Mare 38
ist ein Gericht der italienischen Küche, das die Frische des Meeres
mit der cremigen Textur von Risotto verein

Risotto ai Funghi Porcini mit Parmesan 34
Klassischer Italienischer cremiger Risotto mit intensivem Pilz Aroma

Tomaten Risotto mit Mediterranem Gemüse 32
Aromatisches Risotto mit sonnengereiftem Gemüse und Parmesan



«Pasta fatta in casa»

Genießen Sie italienische Lebensfreude mit unserer frischen hausgemachten Pasta. Hergestellt aus besten Zutaten, ohne Konservierungsstoffe und mit viel Liebe zum Detail. Ob klassische Tagliatelle oder abwechslungsreiche Kreationen – bringen Sie den mediterranen Geschmack direkt auf Ihren Tisch. Jetzt probieren und den Unterschied schmecken!

Conchiglie an Tomatensauce und Parmesan 28
Italienische Pastasorte in Muschelform (italienisch conchiglia=Muschel) mit geriffelter Oberfläche.

Linguine Aglio Olio mit Crevetten 36
Schmale Nudeln mit Black Tiger Crevetten Olivenöl und Knoblauch.

Casarecce an milder Gorgonzolasauce 29
*Sind kurze oder länglich gedrehte Nudeln
Diese Form ist typisch für das südliche Italien und auch Sizilien*

Tagliatelle an Safran Sauce, Cherry Tomaten und Parmesan 33
Feines Safran-Aroma veredelt durch Olivenöl Cherry Tomaten und Wildkräutern

Pappardelle mit Morcheln 36
Erdiges Aroma der Morcheln gehören geschmacklich zum Allerfeinsten, was Wald und Wiese uns zu bieten haben.

Rigatoni Gärtnerinnen Art Peperoni, Zucchini, Tomate und Parmesan 29
Rigatoni sind röhrenförmige Nudeln verschiedener Länge. Rigatoni ist die bevorzugte Pastaform in Süditalien und Sizilien.

Tagliatelle mit Funghi Porcini, Cherry Tomaten und Parmesan 33
Erdiges Aroma der Pilze, verfeinert durch Olivenöl, Cherry Tomaten und Wildkräutern



Gefüllte Teigwaren und Gnocchi

«Ingredienza Premium Pasta»

Sie sind Pioniere der Teigwaren Manufaktur und haben sich kontinuierlich weiterentwickelt. Diese Gefüllte Pasta verkörpert Tradition und Frische, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen. Zusammen wollen wir Sie also mit erstklassigen Produkten von höchster Qualität begeistern.

Steinpilz Mezzelune im Dinkelteig	33
Zart cremige Füllung mit Steinpilzen und Waldkräutern	

Rondellen gefüllt mit weißem Trüffel	34
Cremige Sauce aus Butter und Trüffelöl	

Gnocchi mit frischem Blattspinat	29
Leicht gebratene Gnocchi mit gedünstetem Blattspinat und Cherry Tomaten	



Fleisch

Ossobuco mit Safran Risotto 39
Klassisch geschmort mit Merlot-Jus und einer frischen Cremolata

Mistkratzerli aus dem Holzofen 38
Aromatisiert mit Rosmarin und Knoblauchbutter
dazu Cherry Tomaten, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
(ca. 30 Minuten Wartezeit)

Deklarationen: Huhn Schweiz / Schwein Schweiz/ Lamm Irland, New Zealand /

Rindsentrecôte Schweiz / Rindsfilet Argentina /

Lachs Schottland / Crevetten Vietnam (Zertifiziert)



Fisch / Meeresfrüchte

Lachs Medaillon an Knoblauchbutter mit Cherry Tomaten und Kräutern, dazu Grilliertes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	42
Gebratene ganze Dorade Royal aus dem Holzofen, 350gr dazu Grilliertes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	44
Riesencrevetten Black Tiger Oliveo-Art Flammierte Black Tiger Crevetten mit Cognac und frischen Kräutern, dazu Petersilienreis	46
Gambas a la Plancha, 8 Stück mit Aioli Garnelen aus der Pfanne mit Knoblauch und Meersalz gebraten Eine beliebte Spanische Spezialität	36



Dessert

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13
Birnensorbet mit Vieille Poire	13
Zitronensorbet mit Vodka	13
Apfelsorbet mit Calvados	13
Cafè Glace mit Baileys	13
Coupe Danmark	12
Felchlin Schokomousse mit Rahm	13
Crema Catalana	14
Tiramisù	13