



### **Sharing-Service auf Wunsch:**

#### **Vorspeisen / Starters**

Reisnudel-Salat mit sautiertem Gemüse, pochiertem Ei und Miso-Dressing <i>Rice noodle salad with sautéed vegetables, poached egg and Miso dressing</i>	12
Wolfsbarsch-Carpaccio-Teriyaki mit Daikon-Rettich und eingelegten Zwiebeln <i>Seabass carpaccio Teriyaki with Daikon radish and pickled onions</i>	18
Rindstartar mit mariniertem Gemüse und Waffelkartoffeln <i>Tartar of beef with marinated vegetables and waffle potatoes</i>	29
Warme Entenleber mit pikantem Zwiebelkompott und Ingwerschaum <i>Warm duck liver with spicy onion compote and ginger froth</i>	31

#### **Suppe / Soup**

Zitronengrassuppe mit Sesam-Tofu und Gurken <i>Lemongrass soup with sesame-tofu and cucumber</i>	15
---	----

#### **Pasta & Risotto**

Risotto mit Thunfisch-Carpaccio, Wakame-Algen und grünem Curryschaum <i>Risotto with tuna carpaccio, wakame algae and green curry froth</i>	38
Tagliolini mit sautierten Königsgarnelen, mediterranem Gemüse und weisser Tomatensauce <i>Tagliolini with sautéed king prawns, Mediterranean vegetables and white tomato sauce</i>	39

#### **Fisch / Fish**

Seezungenfilets mit geräucherten Schwarzwurzeln, Süsskartoffelpüree und Wacholdersauce <i>Fillets of sole with smoked black salsify, mashed sweet potato and juniper berry sauce</i>	42
Wolfsbarschfilet, gebacken und roh, Couscous-Quinoa-Koriander-Gemüse an Curryschaum <i>Fillet of sea bass, baked and raw, couscous-quinoa-coriander vegetables and curry froth</i>	46

#### **Fleisch / Meat**

Kalbsmilken gebraten an Portweinjus mit Zitronen-Kartoffelpüree, grünes Saisongemüse <i>Calf's sweetbread with Port wine broth, mashed lemon potatoes, green seasonal vegetables</i>	38
Irishes Lamm-Rack im Ofen gebacken mit mediterranem Gemüse und Polenta <i>Irish rack of lamb oven-baked with Mediterranean vegetables and polenta</i>	45
Bisonentrecôte an Misosauce mit Edamame-Shitake-Gemüse und Süsskartoffel-Risotto <i>Entrecote of bison with Miso sauce, edamame shitake vegetables and sweet potato-risotto</i>	69



**Shared service upon request:**

**Käsevariation des Tages / Cheese variation of the day** 17

**Hausgemachte Desserts / Home-made desserts**

Unsere Sorbets und Glacés pro Kugel 6  
*Our sorbets and ice-creams per scoop*

Crème brûlée mit Ingwer und glacierten Orangenfilets 13  
*Crème brûlée with ginger and glazed orange segments*

Gefrorenes Nougat mit Beeren 15  
*Frozen nougat with berries*

Apfel-Zitrusfrüchte-Kuchen mit Mascarpone, Mandarinschaum und Litchi-Sorbet 17  
*Apple citrus fruit cake with mascarpone, mandarin froth and lychee sorbet*

Weisse und schwarze Schokoladenmousse mit Karamell, Himbeeren und Vanilleglacé 18  
*White and dark chocolate mousse with caramel, raspberries and vanilla ice-cream*

**Dessertwein / Dessert wine**

Moscato d'Asti, DOCG, La Morandina 2017 pro dl 7

\*\*\*\*\*

Unser Kalb stammt aus der Schweiz und das Rind aus Australien. Der Bison kommt aus den USA, der Wolfsbarsch aus Griechenland, die Seezunge und die Entenleber aus Frankreich, die Königsgarnele aus Patagonien und die Sardinen sind italienischer Herkunft.

*Our veal is from Switzerland and the beef is from Australia. The bison comes from the USA, the sea bass from Greece, the sole and the duck liver from France, the king prawn from Patagonia and the sardines are of Italian origin.*

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne.

*Our dishes could include allergens. Our service personnel is pleased to inform you upon request.*

Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt. / Prices in CHF include VAT of 7.7 %

RESTAURANT **Oliv**

Bachlettenstrasse 1 | 4054 Basel | Telefon 061 283 03 03

[info@restaurantoliv.ch](mailto:info@restaurantoliv.ch) | [www.restaurantoliv.ch](http://www.restaurantoliv.ch)