



Sharing-Service auf Wunsch  
*Shared service upon request*

## MEDITERRANE VORSPEISEN / *MEDITERRANEAN STARTERS*

Pulpo geräuchert – Fenchelpüree – Mojo rojo <i>Octopus smoked – Fennel puree – Mojo rojo</i>	27
Sardinen lauwarm – Wolfsbarsch-Ceviche – Tomatencoulis <i>Sardines lukewarm – Ceviche of sea bass – Tomato coulis</i>	28
Rindstartar – Provenzalisches Gemüse – Waffelkartoffeln <i>Tartar of beef – Provence vegetables – Waffle potatoes</i>	29

## ASIATISCHE VORSPEISEN / *ASIAN STARTERS*

Hokkaido-Kürbissuppe – Mariniertes Tofu <i>Hokkaido pumpkin soup – Marinated tofu</i>	14
Reisnudeln – Pochiertes Ei – Mediterranes Gemüse <i>Rice noodles – Poached egg – Mediterranean vegetables</i>	15
Lachs-Carpaccio – Süsse Misosauce <i>Salmon carpaccio – Sweet miso sauce</i>	17
Mie-Nudeln – Yakisoba – Katsuobushi (Bonitoflocken) <i>Mie-noodles – Yakisoba – Katsuobushi (Bonito flakes)</i>	19
Thunfisch-Tartar – Wasabi – Sojasauce – Crostini <i>Tuna tartar – Wasabi – Soy sauce – Crostini</i>	25
Sashimi viererlei – Wasabi – Sojasauce <i>Sashimi four different – Wasabi – Soy sauce</i>	28



glutenfrei  
*gluten-free*



laktosefrei  
*lactose-free*



vegetarisch  
*vegetarian*



Sharing-Service auf Wunsch  
*Shared service upon request*

## MEDITERRANE HAUPTGÄNGE / *MEDITERRANEAN MAIN COURSES*

Thunfisch-Carpaccio – Risotto – Provenzalisches Gemüse – Zitronensauce <i>Tuna carpaccio – Risotto – Provence vegetables – Lemon sauce</i>	38
Kalbsmilken gebraten – Kartoffel-Cannelloni – Pfifferling-Artischocken-Gemüse <i>Calf's sweetbread pan-fried – Potato cannelloni – Chanterelle-artichoke vegetables</i>	39
Lammschulter geschmort – Tajine-Gemüse – Oliven-Polenta <i>Shoulder of lamb braised – Tajine vegetables – Polenta with olives</i>	42
Hummerschwanz im Ofen gebacken – Erbsen – Pfifferlinge – Estragonschaum <i>Lobster tail oven-baked – Peas – Chanterelles – Tarragon froth</i>	45

## ASIATISCHE HAUPTGÄNGE / *ASIAN MAIN COURSES*

Kabeljaurückenfilet im Ofen gebacken – Soja-Gemüse – Dashi-Schaum <i>Saddle of cod oven-baked – Soy vegetables – Dashi froth</i>	39
Kalbsfilet – Ponzu-Sauce – Wakamé – Tempura-Gemüse <i>Filet of veal – Ponzu sauce – Wakamé – Tempura vegetables</i>	54

### HERKUNFT

Rind, Lachs (SCO), Wolfsbarsch (GR), Kabeljau (F),  
Lamm (IRL), Kalb, Kalbsmilken (CH), Thunfisch (PHI), Pulpo (I), Hummer (CAN)

### ORIGINS

*Beef, salmon (SCO), sea bass (GR), cod (F),  
lamb (IRL), veal, calf's sweetbread (CH), tuna (PHI), octopus (I), lobster (CAN)*

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten.  
*Our service personnel is pleased to inform you about allergens in our dishes.*

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)