




## Herbstmenü *Autumn menu*

CHF 89

\*

Lachs-Carpaccio – Süsse Miso-Sauce   
*Salmon carpaccio – Sweet Miso sauce*



\*\*\*

Jakobsmuscheln gebraten – Spinat-Nuss-Raviolo – Süsskartoffel – Kaffeesauce  
*Scallops pan-fried – Spinach-walnut raviolo – Sweet potato – Coffee sauce*


\*\*\*

Hummerschwanz – Mie-Nudeln – Mediterranes Wakamé-Gemüse – Zitronengras  
*Lobster tail – Mediterranean Wakamé vegetables – Lemongrass*


oder / *or*

Kalbsfilet-Teppanyaki – Ponzu-Sauce – Edamame-Gemüse    
*Fillet of veal Teppanyaki – Ponzu sauce – Edamame vegetables*

oder / *or*

Rehrückenfilet – Rotkraut – Pastinaken-Püree – Wacholdersauce   
*Saddle of venison – Red cabbage – Parsnip puree – Juniper berry sauce*

\*\*\*

Brownie-Schokolade-Vanille-Kuchen – Yuzu Glacé   
*Brownies-chocolate-vanilla cake – Yuzu ice-cream*

\*



glutenfrei  
*gluten-free*



laktosefrei  
*lactose-free*



vegetarisch  
*vegetarian*



## Vegetarisches Herbstmenü *Vegetarian autumn menu*

CHF 59

\*

Herbstgemüse – Blumenkohl-Püree – Marinierte Zitrusfrüchte 🌱 🌿  
*Autumnal vegetable – Cauliflower puree – Marinated citrus fruit*

\*\*\*

Pochiertes Ei – Sellerie-Lauchgemüse – Waldpilzschaum – Haselnüsse 🌱 🌿  
*Poached egg – Celery-leek vegetable – Woodland mushroom froth – Hazelnuts*

\*\*\*

Mie-Nudeln – Mediterranes Wakamé-Gemüse – Zitronengras 🌱  
*Mie noodles – Mediterranean Wakamé vegetables – Lemongrass*

\*\*\*

Brownie-Schokolade-Vanille-Kuchen – Yuzu Glacé 🌱  
*Brownies-chocolate-vanilla cake – Yuzu ice-cream*

\*

HERKUNFT Lachs (N), Jakobsmuschel (F), Hummer (CAN), Kalb (CH), Reh (D)  
*ORIGINS Salmon (N), scallops (F), lobster (CAN), veal (CH), venison (D)*

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)