






Herbstmenü *Autumnal menu*

CHF 99

*


Graved Lachs – Krabbe – Daikon-Rettich – Grapefruit-Miso-Mayonnaise  
Gravlax – Crab – Daikon radish – Grapefruit-Miso mayonnaise

Jakobsmuscheln – Sauerkraut – Meerrettichsauce 
Scallops – Sauerkraut – Horseradish sauce

Hummerschwanz im Ofen gebacken – Soja-Wakamé-Gemüse – Zitronengrassauce
Lobster tail oven-baked – Soybean sprout-Wakamé vegetables – Lemongrass sauce

oder / or

Entenbrust glaciert – Geräucherte Schwarzwurzeln – Süsskartoffel-Püree
Duck breast glazed – Smoked black salsify – Mashed sweet potatoes

Schokoladen-Karamellkuchen – Pochierte Birnenwürfel – Vanille Glacé 
Chocolate-caramel cake – Poached pear cubes – Vanilla ice-cream

*



glutenfrei
gluten-free



laktosefrei
lactose-free



vegetarisch
vegetarian



Vegetarisches Herbstmenü *Vegetarian autumnal menu*

CHF 69

*

Weisskohlsalat – Randen – Fetakäse – Eingelegte Zwiebeln – Wasabi-Sauce 🌱🌿
White cabbage salad – Feta cheese – Beetroot – Pickled onions – Wasabi sauce

Hokkaido-Kürbissuppe – Geräucherte Schwarzwurzeln – Maroni 🌱🌿
Hokkaido pumpkin soup – Smoked black salsify – Chestnut

Yakisoba Mie-Nudeln – Mediterranes Gemüse – Pochiertes Ei 🌱🌿
Yakisoba mie noodles – Mediterranean vegetables – Poached egg

Schokoladen-Karamellkuchen – Pochierte Birnenwürfel – Vanille Glacé 🌱
Chocolate-caramel cake – Poached pear cubes – Vanilla ice-cream

*

HERKUNFT: Lachs (SCO), Krabbe (CAN), Jakobsmuscheln (PHI), Hummer (CAN), Ente (F), Reh (D)
ORIGINS: Salmon (SCO), crab (CAN), scallops (PHI), lobster (CAN), duck (F), 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 | www.restaurantoliv.ch