



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 Restaurante Oliveo Team freut sich, Sie herzlich willkommen zu heissen.



Vorspeisen aus der Pfanne

Jakobsmuscheln Sautiert an einer Weisswein Schaumsauce	22
Gambas al Ajillo Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Petersilie	18
Pulpo a la Gallega Octopus nach Galizischer Art	17
Sepia a la plancha Tintenfisch aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch	18
In Olivenöl gebratene Steinpilze mit Knoblauch Sautierte Steinpilze mit Knoblauch und mediterranen Kräutern	18



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	16
Fein geschnittenes Carpaccio an einer Balsamico- und Olivenöl- Glasur	
Tomate Salat mit Zwiebel und Ricotta	15
Marinierte Ochsenerz, Cherry, Peretti und Marsanino Tomate mit Wildkräuter	
Gemischte Antipasti	15
Gemüse gegrillt und mariniert, mit mediterranen Kräutern, Oliven und Käse	
Griechischer Salat	15
Ein erfrischender Genuss aus dem Mittelmeer	
Tomate mit Buffalo Mozzarella	16
Saftige Tomaten und zarte Büffel Mozzarella, veredelt mit frischem Basilikum und Olivenöl	



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 ai Funghi mit Parmesan 32
Klassischer Italienischer cremiger Risotto mit intensivem Aroma von Pilzen

Safran Risotto Frutti di Mare 34
Mit einem würzigen Aroma des Mittelmeers

Tomaten Risotto mit Mediterranem Gemüse 29
Aromatisches Risotto mit sonnengereiftem Gemüse und Parmesan



Teigwaren

«Ingredientia Premium Pasta»

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

Tagliatelle Aglio Olio mit Crevetten Schmale Nudeln mit Black Tiger Crevetten und Knoblauch	34
Pappardelle mit Morcheln In Gemüse Fond geschwenkt, abgerundet mit einer cremigen Morchelsauce	34
Safran Nudeln mit Steinpilzen und Parmesan Erdigen Aroma der Steinpilz veredelt durch Safransauce	33
Nudeln Gärtnerinnen Art Peperoni, Zucchini, Tomate und Rucola	29
Linguine an Gorgonzola Sauce Al dente gekochte Linguine mit cremigem Gorgonzola und gedünstetem Blattspinat	29
Gnocchi mit frischem Blattspinat Leicht gebratene Gnocchi mit gedünstetem Blattspinat	28



Gefüllte Teigwaren

Steinpilz Mezzelune im Dinkelteig Zart cremige Füllung mit Steinpilzen und Waldkräutern	33
Bio Raviolo Grande in Olivenöl geschwenkt Gefüllt mit Ziegenfrischkäse-Honig-Thymian	32
Triangoli mit Artischocken In aromatischem Gemüsefond gegart mit frischen Kräutern	32
Rondellen gefüllt mit weißem Trüffel Cremige Sauce aus Butter und Trüffelöl	34



Fleisch

Ossobuco mit Risotto Klassisch geschmort mit Merlot-Jus und einer frischen Cremolata	38
Lammhaxe an Merlot-Jus, Gemüse und Rosmarinkartoffeln Im Ofen schonend gegart, serviert mit goldbraunen Kartoffeln und Gemüse	42
Mistkratzerli aus dem Ofen Aromatisiert mit Rosmarin und Knoblauchbutter dazu Cherry Tomaten, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln (ca. 30 Minuten Wartezeit)	38

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

Rindsentrecôte Schweiz / Rindsfilet Argentina /

Lachs Schottland / Crevetten Vietnam (Zertifiziert)



Fisch / Meeresfrüchte

Lachs Medaillon mit Kräuter-Kartoffeln Grilliertes Lachs garniert mit Sherry Tomaten & Blattspinat	42
Red Snaper-Filet mit Weisswein-Risotto Knusprig gebraten auf Mediterranem Gemüse .	42
Gebratene ganze Dorade Royal aus dem Ofen 350gr. Auf Grillgemüsebett und Thymiankartoffeln	44
Riesencrevetten Oliveo-Art (6 Stück) Flambiert Black Tiger Crevetten mit Cognac und frischen Kräutern, dazu Petersilienreis	42



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 Danemark	12
Felchlin Schokomousse mit Rahm	13
Crema Catalana	14
Tiramisù	13