OLYMPIA

VORSPEISEN ab 18:00

Grillierter Demeter Lattich an Vinaigrette, Zitrus-Mayo, Radieschen & Kichererbsen V LF GF —16
Blattsalat mit Rohkost & Kernen an Balsamico-Birnel-Vinaigrette V LF GF — 13.5
Kalte Mandelsuppe «Ajo Blanco» mit eingelegten Bio-Chasselas-Trauben & Bio-Olivenöl V LF — 15
Sashimi vom Rubiger Lachs an Leche de tigre, Süsskartoffel, Sanddorn & Chiliöl GF LF — 21
Burrata aus Biel mit grillierter Pfirsich & Tomaten GF — 18
Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino von Biolokal & schwarzer Pfeffer — 19 (im Hauptgang — 29)
Roastbeef an Sauce Remoulade & spicy Ajvar GF — 24 (im Hauptgang — 36)

Zu unseren Snacks & Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Sauerteig-Brot:
Brot Pauschale pro Person: — 1.5

APÉRO-SNACKS ab 17:00

Salami vom Wollschwein gepickelte Gurke & beurre salé GF— 16
Zucchini-Tempura mit Chili-Mayo & Zitrone V — 11
Croqueta 1pcs mit Kimchi & Käse auf Dörrpflaumensauce — 6
Grillierte Pimientos 1pcs gefüllt mit Ziegenkäse-Crème von Biolokal GF — 6
Champignons süss-sauer mit Salzzitrone & glatte Petersilie V LF GF — 8
Bio-Hummus mit Kräuteröl V LF GF — 10

DESSERTS

Mousse au chocolat GF mit Fleur de Sel & Bio-Olivenöl aus Sizilien — 12
Griessköpfli mit Himbeersorbet & Coulis — 14
Walliser Aprikosen mit Streusel aus dem Ofen und Buttermilchglace — 15
Affogato Fior di Latte Glacé mit Espresso oder decaf GF — 9
Sorbet V LF GF Erdbeer, Himbeer, Schokolade — 5
Glace GF Fior di Latte, Vanille, Café, Jogurt, Buttermilch — 5

FRIANDISE

«Canneloni» mit Ricotta-Zitronen-Crème & Pistazien — 4
Maracaibo 65% Tartufi mit Piemonteser Haselnüssen GF — 4

BIER

ZIPA GF IPA alkoholfrei 0.3Vol% Flasche 33cl — 6.5
Golden Ale alkoholfrei 0.5Vol% Flasche 33cl — 7
Felsenau Junker offen 2/3/5dl — 3.8 | 5 | 7
Felsenau Amber offen 2/3/5dl — 4.3 | 5.5 | 8
Zitronenbier offen 2/3/5dl — 3.8 | 5 | 7
Weizen Lohnbrauerei Flasche 50cl — 8.5
Pale Ale Lohnbrauerei Flasche 33cl — 8.5

HAUPTGÄNGE ab 18:00

Kamut-Spaghetti al limone e zafferano GF*
mit Zucchini & Straciatella di burrata aus Biel — 28
Gebackene Aubergine vom Buchholz V LF
mit Tomaten-Salsa, Baba Ganoush & Fladenbrot — 29
Rubiger Forelle vom Grill GF
Sauce meunière mit Kapern, Zitrone & Gartenkräuter — 44
Crispy Fried Chicken mit Bohnen & Erbsen — 38
Grilliertes Schweinskotelett vom Aaretaler Duroc
mit Chimichurri & Melone GF LF* — 37

Beilagen nach Wahl:

Pommes vom Frienisberg mit Aioli V LF — 9
Bulgur-Tabouleh V LF — 7
Ofenkartoffeln V LF GF — 7
Salat-Schüssel V LF GF (für 2 Personen) — 19

KÄSE ab 18:00

Drei Sorten vom Affineur Bruni GF*
Schwarzer Apfel & Panforte — 17

GETRÄNKE

Eistee & Limos offen 25cl I 50cl
Quitten-Sirup still oder laut von Biolokal — 4.5 | 7.5
Grüntee-Eistee — 4.5 | 7.5
Zitronen-Limonade — 4.5 | 7.5
Ingwer-Kurkuma-Limonade — 4.5 | 7.5
Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 8
Lola Cola / Null Flasche 33cl — 5.6

Wasser & mehr offen ohne Zucker 25cl I 50cl
Gurken-Zitrone-Wasser still/laut Zitronensaft | Gurken — 4.5 | 7.5
Flasche 50cl — 5
Wasserpauschale pro Person still oder laut — 5

APÉRITIF

ohne Alkohol
Kruut Kraft mit Soda — 9
Saffran-Honig Sprizz — 9
Bio Ingwer-Zitrone Sprizz — 9
Festivo Portofino Flasche 25cl — 6.5

mit Alkohol
Pastis du Baou Distillerie Garagaï, Provence 4cl 45 Vol% — 9
Vermouth bianco, daNino, Bern 4cl 16 Vol% — 6.8
Vermouth rosso Matter Spirits, Kallnach 4cl 16 Vol% — 6.8
Zucca Rhabarber Bitter pur 4cl 30 Vol% — 7.8
Martinazzi-Soda — 7.8
Americano Martinazzi, Vermouth rosso — 11
Sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco — 13.2
Negroni Martinazzi, Vermouth Rosso, Gin — 13.8

Sprizz
Tinto de verano bio. Barbera, Zitronenlimonade — 10.5
Weiss gespritzt süss oder sauer — 8.5
Apero Sprizz Portofino, Prosecco, Orange — 12
Olympia Sprizz Crème de Bergamotte, Prosecco, Soda — 12.2
Vermouth bianco Soda & grüne Olive — 12
Midi Rosé, Botaniclas, Prosecco, Soda — 12.8
Zucca Bitter Sprizz mit Tonic oder Soda— 11.8
Highball Rum, Erdbeere & Minze, Soda— 14

DIGESTIF

Espresso-Martini — 14
Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont 2cl 40 Vol% — 7.2
Marolo di Barolo Grappa Paolo Marolo, Piemont 2cl 50 Vol% — 8.2
Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes 2cl 40 Vol% — 8.5
Quitten Stefan Herter, Winterthur 2cl 42 Vol% — 8.2
Williams Birne Stefan Herter, Winterthur 2cl 42 Vol% — 8.2
Vieille Prune Etter Distillerie, Zug 2cl 40 Vol% — 8.2

KAFFEE & TEE

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee
Kaffee / Espresso — 4
Espresso Macchiato — 4.5
Doppio — 5.8
Cortado — 4.8
Cappuccino — 5.5
Schale — 5.5
Flat White — 6.2

Matcha-Vanille-Latte kalt oder warm mit Agavendicksaft — 6.5
Caffè freddo 1 Espresso & Kuhmilch oder Haferdrink — 6.5
Caffè Shakerato 2 Espresso auf Eis geshakt, ohne Milch — 6.5
Moccachino 1. Espresso, Kakao, Hafermilch, Rohrohrzucker — 7

mit Worber Pastmilch oder glutenfreiem Haferdrink (koffeinfrei erhältlich).

Frischer Ingweraufguss — 5.5

Länggass-Tee & Aux Mille Pins
Oolong Fancy Oolong — 5.5
Grün Sencha Sansan — 5.5
Grün Hojicha — 5.5
Schwarz Assam Halmari Blend — 5.5
Schwarz Chuan Hong Mao Feng — 6
Kräuter Verveine — 5.5
Kräuter Marocominze — 5.5
Früchte Birnentraum — 5.5

DÉJEUNER

PETIT Mo – Fr 9.00 bis 11.00

Sauerteigbrot V LF mit Butter & Konfi — 7.5 +Käse 6.5
Kräuter-Omelette GF aus Bio-Eier — 14.5 +Käse 6.5
Rührei GF aus Bio-Eier mit Schnittlauch — 10.5 +Käse 6.5
Granola mit Cranberries & Pekannüssen GF
griechischem Demeter Joghurt, Frucht der Saison & Honig — 9
als Ergänzung: + 2 Scheiben Schlossberger Käse — 6.50

Samstag bis 14.00

Sauerteigbrot V mit Butter & Bio-Confitüre — 7.5
Kräuter-Omelette GF aus Bio-Eier — 15.5
Rührei GF aus Bio-Eier mit Schnittlauch — 10.5
als Ergänzung zu Eierspeisen & Sauerteigbrot: + 2 Scheiben Schlossberger Käse — 6.50

Tartine Vegan V LF geröstetes Sauerteigbrot mit Hummus, Zucchini & Haselnuss-Dukkah — 17
Chèvre chaud auf Blattsalaten mit marinierten Kefen an Petersilien-Vinaigrette — 20.5
Croque Madame Sauerteigbrot, Gruyère & Bio-Spiegelei — 19.5
+ Bio-Beinschinken aus der Boulotte — 3
Granola mit Cranberries & Pekannüssen griechischem Joghurt, Frucht der Saison & Honig — 9
Pancakes mit Frucht-Kompott der Saison, Caramel au beurre salé & Butter — 16

GF = glutenfrei GF* = auf Wunsch glutenfrei
LF = laktosefrei LF* = auf Wunsch laktosefrei
V = Vegan V* = auf Wunsch vegan
Fisch: CH Fleisch: CH (Holzen Fleisch, La Boulotte, Jumi)
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen.
Preise inkl. Mehrwertsteuer