

# OLYMPIA

## M I T T A G S K A R T E

25. bis 29. August

Sommersalat mit Rohkost & Kernen <sup>V LF GF</sup> — 15  
+ Hummus <sup>V LF GF</sup> — 5.5

Griechischer Salat <sup>V GF</sup> — 18  
mit Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven & Bio-Feta

Chèvre Chaud mit Antipasti-Gemüse <sup>GF</sup> — 20.5  
und Blattsalat an Zitronen-Vinaigrette + Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3

zu den Salaten servieren wir unser  
Sauerteigbrot.

CROQUE  
MADAME  
Sauerteigbrot, Gruyère &  
Bio-Spiegelei — 19.5  
+ kleines Süppchen — 5.5  
+ kleiner Salat — 5.5

## M E N Ü

Kleiner griechischer Salat <sup>V GF</sup> oder Blattsalätli mit Rohkost & Kernen <sup>V LF GF</sup> — 5.5

Polpette al Sugo vom Rind  
mit Bramata-Polenta  
& Fenchel-Kräuter-Topping — 23

Ratatouille provençale <sup>GF</sup>  
mit Bramata-Polenta  
& Basilikum-Öl — 21

## G E T R Ä N K E

offen 25cl | 50cl

Quitten-Sirup von Biolokal — 4.5 | 7.5

Grüntee-Eistee mit Ingwer — 4.5 | 7.5

Ingwer-Kurkuma-Limo — 4.5 | 7.5

Zitronen-Limo — 4.5 | 7.5

Apfelgold Apfelsaft oder Schorle — 5 | 8

Weisser Tee kalt aufgegossen ohne Zucker — 4.5 | 7.5

Gurken-Zitronen-Wasser still oder laut — 4.5 | 7.5

Tafelwasser still oder laut — 3 | 5

Tartufi<sup>1pcs</sup> mit Haselnüssen <sup>GF</sup> — 3

Mousse au chocolat

mit Himbeer-Coulis <sup>GF</sup> — 8.5

Bio Jogurt-Glace mit Aprikosen-

Kompott & Nuss-Sesam-Knusper <sup>GF</sup> — 8.5

Cinnamon Roll — 4.5

Affogato <sup>GF</sup> — 8

Glace-Sandwich — 4

mit Himbeersorbet & Vanille

## S Ü S S

V = vegan V\* = auf Wunsch vegan  
LF = laktosefrei LF\* = auf Wunsch laktosefrei  
GF = glutenfrei GF = auf Wunsch glutenfrei  
Fisch & Fleisch aus der Schweiz

Preise inkl. Mehrwertsteuer  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen.