OLYMPIA

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

15. bis 19. September

Herbstsalat mit Rohkost & Kernen ^{V LF GF} — 15

+ Hummus mit Kräuteröl ^{V LF GF} — 5.5

Bohnensalat mit Pekannüssen ^{V GF LF} — 16

& pikanten Kichererbsen

Chèvre Chaud ^{GF} — 20.5

mit Blattsalat & Rohkost an Vinaigrette + Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3

zu den Salaten servieren wir unser
Sauerteigbrot.

Sauerteigbrot, Gruyère &

Bio-Spiegelei — 19.5

+ kleiner Bohnensalat — 5.5

+ kleiner Blattsalat Salat — 5.5

M E N Ü

Kleiner Bohnensalat ^{V* GF* LF*} oder Blattsalätli mit Rohkost & Kernen ^{V LF GF} — 5.5

Bio Mais Tacos Carnitas ^{RIND-SCHWEIN GF LF}

mit Kabis, Tomaten & Koriander

an Chili-Limetten-Mayo, dazu Süssmais — 22

Bio Mais Tacos mit Pilzen ^{V* GF LF}

Kabis, Tomaten & Koriander

an Chili-Limetten-Mayo, dazu Süssmais — 22

G E T R Ä N K E

offen 25cl | 50cl

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

Affogato ^{GF} — 9

Jogurt-Glace mit Zwetschgen-

Kompott & Nuss-Sesam-Knusper ^{GF} — 8.5

Mini Brownie — 4

Streusel-Kuchen — 5.5

Mousse au chocolat ^{GF} — 8.5

CROQUE
MADAME

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.