

OLYMPIA

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

10. bis 14. November

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

Chèvre Chaud & Rande ^{GF} — 21
mit Blattsalat & angekeimten Baumnüssen

Kartoffel-Lauch-Suppe ^{V LF GF} — 15
mit Chili-Öl

zu den Salaten & Suppe servieren wir + Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3
unser Sauerteigbrot. + kleines Kartoffel-Lauch-Süppchen — 5.5
+ kleiner Blattsalat Salat — 5.5

M E N Ü

Kartoffel-Lauch-Süppchen ^{V LF GF} oder Blattsalatlí mit Rohkost & Kernen ^{V LF GF} — 5.5

Gschnätzlets vom Rind nach Szegediner Art
mit Spätzli & Rüeblí-Topping — 27

Bio Paneer Masala ^{GF}
mit Basmati-Reis & Rüeblí-Topping — 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

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

Tafelwasser still oder laut — 3 | 5

S Ü S S

Affogato ^{GF} — 9

Jogurt-Glace ^{GF*} mit Steinfrucht-

Kompott & Crumble — 8.5

Streusel-Kuchen — 5.5

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.

CROQUE
MADAME