

# OLYMPIA

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

10. bis 14. November

Herbstsalat mit Rohkost & Kernen V L F G F — 15

Chèvre Chaud & Rande G F — 21

mit Blattsalat & angekeimten Baumnüssen

Kartoffel-Lauch-Suppe V L F G F — 15

mit Chili-Öl

C R O Q U E  
M A D A M E

Sauerteigbrot, Gruyère &  
Bio-Spiegelei — 19.5

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 L F G F oder Blattsalätli mit Rohkost & Kernen V L F G F — 5.5

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

Bio Paneer Masala G F  
mit Basmati-Reis & Rübli-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

Apfelpold 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 G F — 9

Jogurt-Glace G F\* mit Steinfrucht-Kompott & Crumble — 8.5

Streusel-Kuchen — 5.5