

A P É R O – S N A C K S		ab 17:00
O L Y M P I A	Salami mit beurré salé und gepickelter Gurke	GF — 16
	Gemüse roh und gepickelt vom Buchholz	V LF GF — 8
	Pilz-Käse-Croqueta ^{1pcs} auf Quitten-Konfi	— 7
	Blumenkohl Tempura Sweet n'Sour mit Pilzgarum	V LF — 11
	Linsen-Dip mit Dinkel-Körner-Knäckebrot	V LF — 11
V O R S P E I S E N		ab 18:00
B L I E R	Blattsalat mit Rohkost & Kernen an Balsamico-Birnel-Vinaigrette	V LF GF — 13.5
	Puntarelle vom Buchholz mit Sanddorn aus dem Graubünden & Sonnenblumenkerne	V LF GF — 16
	Pastinaken-Süppchen mit Champignons au vin blanc & Hanfsamen-Crunch	V LF GF — 16
	Gebackene Randen mit Straciatella di burrata, Apfel & Raps-Vinaigrette	GF — 18
	Tatar de boeuf an Sauce Hollandaise, Bärlauchkapern & Schwarzwurzel-Chips	GF — 22
Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino von Biolokal & schwarzer Pfeffer		— 19 (im Hauptgang — 29)
Zu unseren Snacks & Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Sauerteig-Brot: Brot Pauschale pro Person: — 1.5		
H A U P T G Ä N G E		ab 18:00
B I E R	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
A P ... R I T I F		
ohne Alkohol		
Immun-Soda Wildkräuter-Sprizz		— 9
Saffran-Honig-Sprizz		— 9
Bio Ingwer-Zitrone Sprizz		— 9
Festivo Portofino		Flasche 25cl — 6.5
mit Alkohol		
Pastis du Baou Distillerie Garagäi, Provence		4cl 45 Vol% — 9
Vermouth bianco, daNino, Bern		4cl 16 Vol% — 6.8
Vermouth rosso Matter Spirits, Kallnach		4cl 16 Vol% — 6.8
Martinazzi-Soda		— 7.8
Americano Martinazzi, Vermouth rosso		— 11
Sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco		— 13.2
Negroni Martinazzi, Vermouth Rosso, Gin		— 13.8
Sprizz		
Olympia Sprizz Crème de Bergamotte, Prosecco, Soda		— 12.2
Tinto de verano Rotwein & Zitronenlimonade		— 10.5
Weiss gespritzt süss oder sauer		— 8.5
Apero Sprizz Portofino, Prosecco, Orange		— 12
Vermouth bianco Soda & grüne Olive		— 12
K A F F E E & T E E		
bio. Spezialitätenrösterei derkaffee (koffeinfrei erhältlich).		
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		mit Agavendicksaft — 6.5
Chai-Latte		leicht gesüsst mir Bio-Rohrzucker — 6.5
alle mit Worber Pastmilch oder glutenfreier Hafermilch.		
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
Kräuter «Nach der Mahlzeit»		— 5.5
Früchte Birnentraum		— 5.5
D E S S E R T S		ab 18:00
Tarte au vin cuit mit Buttermilch-Glace		— 15
Mousse au chocolat Maracaibo 65% mit Kardamom-Glace , Mandel-Crumble & Caramel au café		GF* — 15
Süssmostcrème mit Crème Chantilly & Bricelets		GF* — 15
Affogato Fior di Latte Glacé mit Espresso oder decaf		GF — 9
Quittensorbet mit Quitten-Schnaps		GF — 10
Sorbet		V LF GF Quitte, Haselnuss, Schokolade — 5
Glace		GF Fior di Latte, Vanille, Café, Buttermilch — 5
F R I A N D I S E		
Maracaibo 65% Tartufi mit Piemonteser Haselnüssen		GF — 4
«Canneloni» mit Ricotta-Zitronen-Crème & Pistazien		— 4
K Ä S E		ab 18:00
Drei Sorten vom Affineur Bruni		GF*
dazu Panforte & schwarze Eschalotte		— 17
D I G E S T I F		
Espresso-Martini		— 14
Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont		2cl 40 Vol% — 72
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
G E T R Ä N K E		
Eistee & Limos		offen 25cl 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 50cl
Ingwer-Zitrone-Wasser		still/laut Zitronensaft Ingwer — 4.5 7.5
Flasche		48cl — 5
Wasserpauschale pro Person still oder laut		— 5
P E T I T D É J E U N E R		Mo – Fr 9:00 bis 11:30
Brot, Gipfeli, Konfi, Butter & mehr		
Sauerteigbrot		V LF mit Butter & Konfi — 7.5
Croissant Butter oder Laugen		— 2.5
Pain au chocolat		— 4
Eierspeisen		
Kräuter-Omelette		GF aus Bio-Eiern — 14.5
Rührei		GF aus Bio-Eiern mit Schnittlauch — 10.5
Käse		
Portion Schlossberger-Käse von Jumi		— 6.5
Grilliertes Mini-Kimchi-Sandwich		
im Kastenbrot mit Jumi Schlossberger Käse & Kimchi		— 7 ^{1pcs}
Müesli & Porridge		
Granola mit Zimt, Nüssen & Kernen		GF
griechischem Demeter Joghurt, Frucht der Saison & Honig		— 9
Winter-Porridge aus glutenfreien Haferflocken		GF V* LF*
eingelegten Zimt-Birnen & Kokos-Mandel-Quinoa-Crunch		— 9

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, Cochon Rose, Zanetti)
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen.
Preise inkl. Mehrwertsteuer