

OLYMPIA

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

Mittwoch 14. bis Freitag 16. Januar

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

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

Randen-Kokos-Suppe ^{V LF GF} — 15

zu den Salaten & Suppe servieren wir
unser Sauerteigbrot

Sauerteigbrot, Gruyère &
Bio-Spiegelei — 21.5
+ Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3
+ Randen-Kokos-Süppchen — 5.5
+ kleiner Blattsalat — 5.5

CROQUE
MADAME

M E N Ü

Randen-Kokos-Süppchen ^{V LF GF} oder Blattsalätli mit Rohkost & Kernen ^{V LF GF} — 5.5

Grillierte Bratwurst ^{Rind /Schwein} aus der Boulotte ^{GF}
mit Senf auf Kräuter-Risotto & Krautstiel-Gemüse — 23

Wirsingrolle gefüllt mit Pilzen, Lauch & Rüepli ^{V LF GF}
auf Berglinsen mit veganer Jogurt-Sauce — 22

G E T R Ä N K E

offen 25cl | 50cl

S Ü S S

Grüntee-Eistee mit Ingwer — 4.5 | 7.5

Apfelgold Apfelsaft oder Schorle — 5 | 8

Ingwer-Kurkuma-Limo (auch warm) — 4.5 | 7.5

Zitronen-Limo — 4.5 | 7.5

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

Weisser Tee kalt aufgegossen ohne Zucker — 4.5 | 7.5

Tafelwasser still oder laut — 3 | 5

Affogato ^{GF} — 9

Buttermilch-Glace ^{GF*} Crumble

& Steinfrucht-Kompott — 8.5

Streuselkuchen mit Früchten — 6

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.