

# OLYMPIA

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

Montag 19. bis Freitag 23. Januar

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

Chèvre Chaud & Rande G F — 21

mit Blattsalat & angekeimten Baumnüssen

Miso-Suppe V L F G F — 15

mit Frühlingszwiebeln & Ingwer

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

Sauerteigbrot, Gruyère &  
Bio-Spiegelei — 21.5

zu den Salaten & Suppe servieren wir + Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3  
unser Sauerteigbrot + Miso-Süppchen — 5.5

+ kleiner Blattsalat — 5.5

M E N Ü

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

Reis-Bowl mit Pork Belly L F G F

Kimchi, Rüebli, Pak Choi, Bio-Ei,  
an Erdnuss-Sesam-Sauce & Chili-Crisp — 24

Reis-Bowl mit Frutiger Bio-Tempeh V\* L F G F

Kimchi, Rüebli, Pak Choi, Bio-Ei,  
an Erdnuss-Sesam-Sauce & Chili-Crisp — 23

G E T R Ä N K E

offen 25cl | 50cl

S Ü S S

Grüntee-Eistee mit Ingwer — 4.5 | 7.5

Affogato G F — 9

Apfelmus Apfelsaft oder Schorle — 5 | 8

Buttermilch-Glace G F\* Crumble

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

& Steinfrucht-Kompott — 8.5

Zitronen-Limo — 4.5 | 7.5

Streuselkuchen mit Früchten — 6

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

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.