

OLYMPIA

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

Montag 19. bis Freitag 23. Januar

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

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

Miso-Suppe ^{V LF GF} — 15
mit Frühlingszwiebeln & Ingwer

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

CROQUE
MADAME

M E N Ü

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

Reis-Bowl mit Pork Belly ^{LF GF}
Kimchi, Rüebli, Pak Choi, Bio-Ei,
an Erdnuss-Sesam-Sauce & Chili-Crisp — 24

Reis-Bowl mit Frutiger Bio-Tempeh ^{V* LF GF}
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
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
LF = laktosefrei
GF = glutenfrei
Fisch & Fleisch aus der Schweiz
V* = auf Wunsch vegan
LF* = auf Wunsch laktosefrei
GF = auf Wunsch glutenfrei

Preise inkl. Mehrwertsteuer
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen.