OLYMPIA

APÉRO-SNACKS ab 17:00

Salami mit beurré salé und gepickelter Gurke GF — 16
Gemüse roh und gepickelt vom Buchholz V LF GF — 8
Croqueta mit Belper Knolle 1pcs auf Quitten-Konfi — 7
Blumenkohl Tempura Sweet & Sour mit Pilzgarum V LF — 11
Hummus mit Kürbis dazu Sauerteig-Focaccia V LF — 12
Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person V LF — 1.5

VORSPEISEN ab 18:00

kalte Vorspeisen

Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person V LF — 1.5
Blattsalat mit Rohkost & Kernen an Balsamico-Birnel-Vinaigrette V LF GF — 13.5
Gebackene Randen mit Straciatella di burrata, Apfel-Raps-Vinaigrette GF — 18
Tatar de boeuf an Sauce Hollandaise, Bärlauchkapern & Schwarzwurzel-Chips GF — 22

warme Vorspeisen

Pastinaken-Süppchen mit Champignons au vin blanc & Hanfsamen-Crunch V LF GF — 16
Austernseitlinge & Bittersalate mit Sonnenblumenkernen & Birne V LF GF — 18
Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino von Biolokal & schwarzer Pfeffer — 19 (im Hauptgang — 29)

BIER

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

APÉRITIF

ohne Alkohol

Immun-Soda Wildkräuter-Sprizz — 10
Bio Ingwer-Zitrone-Sprizz — 10
Festivo Portofino Flasche 25cl — 6.5

mit Alkohol

Pastis du Baou Distillerie Garagaï, Provence 4cl 45 Vol% — 9
Vermouth bianco, vyvar 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 Prosecco, Hibiskus, Soda — 12.5
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

KAFFEE & TEE

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

Frischer Ingweraufguss — 5.5
Punch mit Kurkuma & Ingwer — 5.5

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

HAUTGÄNGE ab 18:00

Pasta e fagioli Bio Tubetti mit Borlotti-Bohnen von Biolokal GF* V*
an Tomaten-Gemüse-Sauce & Sbrinz — 28
Crispy Bio Tofu von Legu Vegu V GF LF
mit Chouxraven vom Buchholz, Spinat Emulsion, Federkohl & Meerrettich — 28
Poulet-Schenkelsteak GF
an Sauce veloutée mit Canellini-Bohnen & Kohlrabi — 38
Grilliertes Lachsfilet vom Rubigenhof GF
mit Sauerkraut, beurre blanc & eingelegten Bio Chasselas-Trauben — 44
Grilliertes Flap Steak vom Angus Rind GF
an sauce au poivre vert & Pastinake aus dem Ofen — 38

BEILAGEN

Pommes vom Frienisberg mit Aioli V LF — 9
Légumes du jour V* LF* GF — 7
Getreiderisotto V LF — 7
Salat Schüssel V LF GF (für 2 Personen) — 19

DESSERTS ab 18:00

Crème Brûlée Tarte — 9
Mousse au chocolat Maracaibo mit Kardamom-Glace, Mandel-Crumble & Caramel au café GF — 15
Mini Coupe mit Mascarpone-Crème, Baiser, Zitrusfrucht-Salat & Sorbet von Cas del Mas aus Spanien GF — 15
Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf GF — 9
Sorbet V LF GF Birne-Cidre, Schokolade, Agrumen — 5
Glace GF Fior di Latte, Vanille, Café, Buttermilch, Marroni, Kardamom — 5

FRIANDISE

Maracaibo 65% Tartufi mit Piemonteser Haselnüssen GF — 4
«Canneloni» mit Ricotta-Zitronen-Crème & Pistazien — 4

KÄSE ab 18:00

Vier Sorten vom Affineur Bruni GF*
dazu Panforte & schwarze Eschalotte — 17

DIGESTIF

Espresso Martini — 14
Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont 2cl 40 Vol% — 7.2
Marolo Grappa di Barbera (Barrique) 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

GETRÄNKE

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

PETIT DÉJEUNER 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
Winte-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