

OLYMPIA

NEU: wenn du gehen
und bezahlen möchtest,
komm direkt an die
Bar:-)

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

MO 2. bis FR 6. MÄRZ

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

Chèvre Chaud & Rande ^{GF} — 21

mit Blattsalat & angekeimten Baumnüssen

Miso-Suppe ^{V LF GF} — 15

mit Sesam & Frühlingszwiebeln

Sauerteigbrot, Jumi-Käse & Bio-Spiegelei — 21.5

+ Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3

zu den Salaten & Suppe servieren wir
unser Sauerteigbrot

+ Miso-Süppchen — 5.5

+ Blattsalätli — 5.5

CROQUE
MADAME

M E N Ü

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

Poulet-Schenkelsteak von der Ribelmais Poularde ^{GF}

an Honig-Zitronen-Marinade

dazu Risotto mit Wurzelspinat — 25

Tofu von Legu Vugu ^{V LF}

mit Gewürz-Bulgur & Frühlingsgemüse

dazu Jogurt-Kräuter-Sauce — 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 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.