

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 8. BIS FR 13. MÄRZ

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

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

Gemüsecrèmesuppe ^{V LF GF} — 15
mit Haselnuss-Crunch

zu den Salaten & Suppe servieren wir
unser Sauerteigbrot

Grilliertes Sauerteigbrot mit
Jumi-Käse & Bio-Spiegelei — 21.5
+ Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3
+ Gemüsecrème-Süppchen — 5.5
+ Blattsalätli — 5.5

M E N Ü

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

Gschnätzlets vom Black Angus Rind ^(HOLZEN FLEISCH)
an Bärlauch-Rahm-Sauce
dazu Sauerteigknödel-Schnitte & Rüeblli — 26

Pasta e fagioli ^{GF* V* LF*}

Bio Tubetti mit Borlotti-Bohnen von Biolokal ^{GF* V*}
an Tomaten-Gemüse-Sauce & Sbrinz — 23

G E T R Ä N K E

offen 25cl | 50cl

Grüntee-Eistee mit Ingwer — 4.5 | 7.5

Apfelgold Apfelsaft oder Schorle — 5 | 8 Buttermilch-Glace ^{GF*} 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

S Ü S S

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.

CROQUE
MADAME