

OLYMPIA

KLEINE APÉRO-SNACKS ab 17:00

- Salami mit beurré salé und gepickelter Gurke ^{GF} — 14
- Zitrus-Kimchi mit Sesam ^{V LF GF} — 8
- Croqueta mit Belper Knolle^{1pcs} auf Quitten-Konfi — 7
- Zwiebel-Tempura mit Gochujang-Mayo & Zitrone ^{V LF} — 11
- Hummus mit Bärlauchöl ^{V LF GF} — 9
- Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person ^{V LF} — 1.5

DESSERTS ab 18:00

- Crème Brûlée Tarte — 9
- Moelleux au chocolat mit Fior di Latte Glace & Caramel au Fleur de Sel — 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} Rüebli-Ingwer, Schokolade, Agrumen — 5
- Glace ^{GF} Fior di Latte, Vanille, Café, Joghurt, Kardamom — 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} — 14
- Grillierte Pilze an Petersilienpesto & Labneh mit Sauerteig-Focaccia ^{V* LF* GF*} — 18
- Gebackene Randen mit Straciatella di burrata, Apfel-Raps-Vinaigrette ^{GF} — 18
- Tatar de boeuf mit Belper Knolle, Sauce Hollandaise, Bärlauchkapern & Schwarzwurzel ^{GF} — 22 / 38 (gross)

warme Vorspeisen

- Bärlauch-Schaumsüppchen mit Champignons, gepickelten weissen Spargeln & Croûtons ^{V GF*} — 15
- Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino vom Spitzbärg & schwarzer Pfeffer — 19 / 29 (gross)

MINI FRIANDISE

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

- 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

Hauptgang ab 18:00

- Cavatelli «OLYMPIA» an Bärlauchsauce mit ^{V* GF* LF*} Ricotta salata & Pomodori semi-secchi — 28
- Crispy Tofu von Legu Vegu & Süsskartoffel vom ^{V GF LF} Buchholz an Masala-Sauce & Kabis — 32
- Geschmortes Short Rib vom Rind im Sud «Som Tam» Rüebli & Rettich, Erdnuss Crunch & Koriander — 39
- Grilliertes Lachsfilet vom Rubigenhof ^{GF} Sauce au vin blanc, Pak Choi vom Buchholz & Apfel — 44
- Grillierter Second Cut vom Rind ^{GF LF*} an sauce au poivre vert & Zwiebel — 38

KÄSE ab 18:00

- Vier Sorten vom Affineur Bruni ^{GF*} dazu Panforte & schwarze Eschalotte — 17

APÉRITIF

ohne Alkohol

- Kraft-Soda Wildkräuter-Sprizz — 10
- Bio Ingwer-Zitrone-Sprizz — 10
- Festivo Portofino ^{Flasche 25cl} — 6.5

mit Alkohol

- Pastis du Baou Distillerie Garagai, 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

BEILAGEN

- Pommes vom Frienisberg mit Aioli ^{V LF} — 9
- Légumes du jour ^{V* LF* GF} — 7
- Sauerteig-Knödel — 7
- Dinkelrisotto von Biolokal ^{V LF} — 7
- Salat Schüssel ^{V LF GF} (für 2 Personen) — 19

- 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

DIGESTIF

Espresso Martini — 14

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
- Matcha BioZisch Limo ^{Flasche 33cl} — 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
- Porridge aus glutenfreien Haferflocken mit ^{GF V* LF*} eingelegten Zimt-Birnen & Kokos-Mandel-Quinoa-Crunch — 9

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
- 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

alle mit Worber Pastmilch oder glutenfreier Hafermilch

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