

# OLYMPIA

VORSPEISEN ab 18:00

kalte Vorspeisen

- Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person <sup>V LF</sup> — 1.5
- Blattsalat mit Rohkost & Kernen an Balsamico-Birnel-Vinaigrette <sup>V LF GF</sup> — 14
- Grillierte Pilze an Petersilienpesto & Labneh mit Sauerteig-Focaccia <sup>V\* LF\* GF\*</sup> — 18
- Gebackene Randen mit Straciatella di burrata, Apfel-Raps-Vinaigrette <sup>GF</sup> — 18
- Tatar de boeuf mit Belper Knolle, gebeiztem Eigelb & gepickelten Gurken <sup>GF</sup> — 22 / 38 (gross)

warme Vorspeisen

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

- B I E R**
- ZIPA <sup>GF</sup> 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

- 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% — 9.5
- Vermouth bianco, vyvar Bern 4cl 16 Vol% — 7.4
- Vermouth rosso Matter Spirits, Kallnach 4cl 16 Vol% — 7.4
- Martinazzi-Soda — 8.3
- Americano Martinazzi, Vermouth rosso — 11.2
- Sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco — 13.2
- Negroni Martinazzi, Vermouth rosso, Gin — 13.8

Sprizz

- Olympia Sprizz Prosecco, Hibiskus, Soda — 13.5
- Tinto de verano Rotwein & Zitronenlimonade — 11
- Weiss gespritzt süss oder sauer — 8.5
- Apero Sprizz Portofino, Prosecco, Orange — 12.5
- Vermouth bianco Soda & grüne Olive — 12

## KLEINE APÉRO-SNACKS ab 17:00

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

## DESSERTS

ab 18:00

- Crème Brûlée Tarte — 9
- Moelleux au chocolat mit Fior di Latte Glace & Caramel au Fleur de Sel — 15
- Jogurtschaum mit Rüebli-Ingwer-Sorbet & Rüebli-Cake — 14
- Zitrusfrucht-Salat & Sorbet von Cas del Mas aus Spanien <sup>GF</sup> — 15
- Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf <sup>GF</sup> — 9
- Sorbet <sup>V LF GF</sup> Rüebli-Ingwer, Schokolade, Agrumen — 5
- Glace <sup>GF</sup> Fior di Latte, Vanille, Café, Jogurt, Kardamom — 5

## MINI FRIANDISE

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

## KÄSE

ab 18:00

- Vier Sorten vom Affineur Bruni <sup>GF\*</sup> dazu Panforte & schwarze Eschalotte — 17

## H A U P T G A N G

ab 18:00

- Kamut – Spaghetti al limone et zafferano <sup>GF\*</sup>
- Barba di Frate & Straciatella di Burrata aus Biel — 30
- Süsskartoffel vom Buchholz mit Crispy Bio Tofu von Legu Vegu <sup>V GF LF</sup> an Masala-Sauce & Kabis — 32
- Grilliertes Lachsfilet vom Rubigenhof <sup>GF</sup>
- Sauce au vin blanc, Pak Choi vom Buchholz & Apfel — 44
- Geschmortes Short Rib vom Rind im Sud <sup>GF LF</sup>
- «Som Tam» Rüebli & Rettich, Erdnuss Crunch & Koriander — 39
- Grillierter Second Cut vom Rind <sup>GF LF\*</sup> an sauce au poivre vert & Zwiebel — 38

## B E I L A G E N

- Pommes vom Frienisberg mit Aioli <sup>V LF</sup> — 9
- Légumes du jour <sup>V\* LF\* GF</sup> — 7
- Sauerteig-Knödel — 7
- Dinkelrisotto von Biolokal <sup>V LF</sup> — 7
- Salat Schüssel <sup>V LF GF</sup> (für 2 Personen) — 19

## D I G E S T I F

- Espresso Martini — 14
- Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont 2cl 40 Vol% — 7.9
- Marolo Grappa di Barbera (Barrique) Paolo Marolo, Piemont 2cl 50 Vol% — 8.9
- 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

## G E T R Ä N K E

- Eistee & Limos offen 25cl | 50cl
- Quitten-Sirup still oder laut von Biolokal — 4 | 7
- 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

## P E T I T D É J E U N E R Mo – Fr 9:00 bis 11:30

Brot, Gipfeli, Konfi, Butter & mehr

- Sauerteigbrot <sup>V LF</sup> mit Butter & Konfi — 7.5
- Croissant Butter oder Laugen — 2.5
- Pain au chocolat — 4

Eierspeisen

- Kräuter Omelette <sup>GF</sup> aus Bio-Eiern — 14.5
- Rührei <sup>GF</sup> 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 <sup>1pcs</sup>

Müesli & Porridge

- Granola mit Zimt, Nüssen & Kernen <sup>GF</sup> griechischem Demeter Joghurt, Frucht der Saison & Honig — 9
- Porridge aus glutenfreien Haferflocken mit <sup>GF V\* LF\*</sup> eingelegten Zimt-Birnen & Kokos-Mandel-Quinoa-Crunch — 9

## K A F F E E & T E E

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