

OLYMPIA

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

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

MO 13. BIS FR 17. APRIL

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

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

Orientalische Tomatensuppe ^{V LF GF} — 15
mit Kichererbsen

zu den Salaten & Suppe servieren wir unser Sauerteigbrot

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

CROQUE
MADAME

M E N U

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

Boulotte-Bratwurst ^{Rind/Schwein} mit Fenchelsamen ^{GF}
dazu Senf, Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln,
Radieschen & Sauerrahm — 24

Cremige Polenta mit gebackenen Randen, ^{GF LF* V*}
Ricotta Salata & Gartenkräuter — 22

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

Quittensirup von Biolokal still oder laut — 4 | 7

Zitronen-Limo — 4.5 | 7.5

Ingwer-Kurkuma-Limo (auch warm) — 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

Bio-Jogurt-Glace mit Crumble
& Steinfrucht-Kompott ^{GF*} — 8.5

Affogato ^{GF} — 9

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.