

# OLYMPIA

## 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
- Panisse Hummus-Pommes mit Salzzitrone-Minze-Dip <sup>V LF</sup> — 11
- Zwiebel-Tempura mit Sweet & Sour Chili-Dip <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

## 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
  - Rüebli-Tatar mit Buchweizen-Knusper <sup>V LF GF</sup> — 16
  - Tatar de boeuf mit Belper Knolle, gebeiztem Eigelb & gepickelten Gurken <sup>GF</sup> — 22 / 38 (gross)
- warme Vorspeisen
- Grillierte grüne Spargeln aus Vechigen an vinaigrette au beurre noisette & Estragon-Crunch <sup>GF\*</sup> — 21
  - +Lardo bianco aus der Boulotte — 6
  - Bärlauch-Schaumsüppchen mit Champignons, gepickelten weissen Spargeln & Croûtons <sup>V GF\*</sup> — 15
  - Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino vom Spitzbärg & schwarzer Pfeffer — 19 / 29 (gross)

- BIER**
- ZIPA <sup>GF</sup> IPA alkoholfrei 0.3Vol% Flasche 33cl — 6.5
  - Golden Ale alkoholfrei 0.5Vol% Flasche 33cl — 7
  - Felsenau Junker <sup>offen 2/3/5dl</sup> — 3.8 | 5 | 7
  - Felsenau Amber <sup>offen 2/3/5dl</sup> — 4.3 | 5.5 | 8
  - Zitronenbier <sup>offen 2/3/5dl</sup> — 3.8 | 5 | 7
  - Weizen Lohnbrauerei Flasche 50cl — 8.5
  - Pale Ale Lohnbrauerei Flasche 33cl — 8.5

## APÉRITIF

Portion Oliven von Ruocco — 5.5

- ohne Alkohol
- Kraft-Soda Wildkräuter-Sprizz — 10
  - Bio Ingwer-Zitrone-Sprizz — 10
  - Festivo Portofino Flasche 25cl — 6.5
  - Tomatensaft Flasche 20cl — 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 Rhabarber-Sprizz Prosecco, Rhabarber, Zitrone, Soda — 13.5
  - Tinto de verano Rotwein & Zitronenlimonade — 11
  - Weiss gespritzt süss oder sauer — 8.5
  - Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Orange — 12.5
  - Vermouth bianco Soda & grüne Olive — 12

## KAFFEE & TEE

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee  
koffeinfrei erhältlich, mit CO2 Verahren einkoffeinert

- Espresso — 4.5
- Kaffee — 4.5
- 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
- Caffè freddo — 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 glutenfreiem Hafer-Drink

GF = glutenfrei GF\* = auf Wunsch glutenfrei  
LF = laktosefrei LF\* = auf Wunsch laktosefrei  
V = Vegan V\* = auf Wunsch vegan  
Fisch: CH (Rubigenhof) Fleisch: CH (Holzen Fleisch, La Boulotte, Jumi, Cochon Rose, Zanetti)  
Brot & Backwaren: CH (Olympia Backstube, Mehl von der Mühle Kleeb im Emmental)  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen  
Preise inkl. Mehrwertsteuer

## DESSERTS

ab 18:00

- Erdbeer-Mille-Feuille mit Erdbeer-Sorbet & Basilikum-Öl — 16
- Moelleux au chocolat mit Fior di Latte Glace & Caramel au Fleur de Sel — 15
- Panna Cotta mit Rahm von Biomilk, Rhabarberkompott & Gewürz-Cookie <sup>GF\*</sup> — 14
- Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf <sup>GF</sup> — 9
- Sorbet <sup>V LF GF</sup> Rüebli-Ingwer, Erdbeere, Schokolade — 5
- Glace <sup>GF</sup> Fior di Latte, Vanille, Café, Jogurt, Kardamom — 5

## CONFISERIE

- «Canneloni» mit Ricotta-Zitronen-Crème & Pistazien — 4
- Glacé-Praliné au chocolat noir & Glace à la vanille — 3.5 <sup>1pcs</sup> / 12 <sup>4pcs</sup> ab 18:00

## KÄSE

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

## Hauptgang

ab 18:00

- Cavatelli al piselli <sup>GF\*</sup>**
- hausgemachte Pasta mit Erbsen, Bio-Feta & Minze — 32
  - Weisse Vechiger Spargeln an Salzzitronen-Tofu-Sauce <sup>V LF GF</sup> dazu gebackene Kartoffeln & Nuss-Dukkah — 32
  - Forelle pochiert vom Rubigenhof <sup>GF</sup>
  - Sauce au vin blanc & herbes, sautierter Blattspinat — 40
  - 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

## BEILAGEN

- Pommes vom Frenisberg mit Aioli <sup>V LF</sup> — 9
- Stangensellerie-Cannelini-Bohnen-Salätchen <sup>V LF GF</sup> mit Zwiebeln, Kräuter & Za'atar — 7
- Légumes du jour <sup>V\* LF\* GF</sup> — 7
- Dinkelrisotto von Biolokal <sup>V LF</sup> — 7
- Salat Schüssel <sup>V LF GF</sup> (für 2-3 Personen) — 24

## DIGESTIF

- 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

## GETRÄNKE

- Eistee & Limos <sup>offen 25cl | 50cl</sup>
- Minze-Sirup von 1001fleurs <sup>still oder laut</sup> — 4 | 7
- Grüntee-Eistee — 4.5 | 7.5
- Rhabarber-Kombucha — 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 <sup>offen ohne Zucker 25cl | 50cl</sup>
- Gurken-Zitrone-Wasser <sup>still/laut</sup> Zitronensaft | Ingwer — 4.5 | 7.5
- Flasche <sup>48cl</sup> — 5
- Wasserpauschale pro Person still oder laut — 5

## PETIT DÉJEUNER 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
- 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, Rhabarber & Honig — 9
  - Porridge aus glutenfreien Haferflocken mit <sup>GF V\* LF\*</sup> Frucht der Saison & Kokos-Mandel-Quinoa-Crunch — 9