

OLYMPIA

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
- Gurken-Stangensellerie-Kaltschale mit Dill & sizilianischem Bio-Olivenöl ^{V GF LF} — 15
- Sauerteig-Pizzetta mit marinierten Tomaten, Stracciatella di burrata aus Biel & Pesto — 19
- Marinierte Melonen mit Ajo-Blanco & gerösteten Mandeln ^{V GF LF} — 16
- Tatar-Tartelette mit Ricotta & Rohkost — 22
- Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino vom Spitzbürg & schwarzer Pfeffer — 19 / 29 (gross)

BIERE

- 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

APÉRITIF

- Portion Oliven von Ruocco — 5.5
- ohne Alkohol
- Nino "Sparkling Tea" Flasche 20cl — 15
- 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 Minze-Zitrus-Sprizz Prosecco, Minze, 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

KLEINE APÉRO-SNACKS ab 17:00

- Salami mit beurré salé und gepickelter Gurke ^{GF} — 14
- Zitrus-Kimchi mit Sesam ^{V LF GF} — 8
- Panisse Hummus-Pommes mit Salzzitrone-Minze-Dip ^{V LF} — 11
- Blumenkohl-Wings mit Sweet Chili-Dip ^{V LF} — 11
- Erbsenguacamole mit Piment d'Espelette & Olivenöl ^{V LF GF} — 9
- Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person ^{V LF} — 1.5

DESSERTS ab 18:00

- Beeren-Mille-Feuille mit Erdbeer-Sorbet & Basilikum-Öl — 16
- Kirsche-Schoggi Kuchen mit Kirschensorbet, Vanille-Crème & frischen Kirschen vom Ferrenberg — 15
- Panna Cotta mit Aprikosen & Gewürz-Cookie ^{GF*} — 14
- Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf ^{GF} — 9
- Gelato alla vaniglia con olio e sale ^{GF} — 8
- Sorbet ^{V LF GF} Aprikosen-Miso, Kirsche, Erdbeere, Schokolade — 5
- Glace ^{GF} Fior di Latte, Vanille, Café, Joghurt, Kardamom — 5

CONFISERIE

- «Canneloni» mit Ricotta-Zitronen-Crème & Pistazien — 4
- Glacé-Praliné au chocolat noir & Glace à la vanille — 3 ^{1pcs} / 10 ^{4pcs}

Hauptgang ab 18:00

- Pasta aus Hartweizengriess ^{GF*}
- an «Zucchetti-Carbonara» mit Sbrinz aus Obwalden — 29
- Kräuter-Falafel & Aubergine mit Hummus ^{V LF GF}
- an Sauce Vierge mit Olivenöl, Tomaten, Zitrone & Basilikum — 32
- Tatar de boeuf 140gr vom Black Angus mit Pickles, Butter & Olympia-Toast ^{LF* GF*} — 38
- Grillierte ganze Forelle à la meunière vom Rubigenhof ^{GF}
- mit Kapern, Zitrone & sautiertem Blattspinat — 40
- Geschmortes Short Rib vom Rind im Sud ^{GF LF}
- «Som Tam» Rüebli & Rettich, Erdnuss Crunch & Koriander — 39
- Grillierter Second Cut vom Black Angus Rind ^{GF LF*}
- mit Chimichurri — 38

KÄSE ab 18:00

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

BEILAGEN

- Pommes vom Frienisberg mit Aioli ^{V LF} — 9
- Kalter Gewürz-Bulgur ^{V LF} — 7
- Stangensellerie-Cannelini-Bohnen-Salätchen ^{V LF GF}
- mit Zwiebeln, Kräuter & Za'atar — 7
- Salat Schüssel ^{V LF GF} (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 ^{offen 25cl | 50cl}
- Minze-Sirup von 1001fleurs ^{still oder laut} — 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

KAFFEE & TEE

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee
koffeinfrei erhältlich, mit CO2 Verfahren eintkoffeiniert

- 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
- Caffè freddo ^{2/3 Milch, 1 Espresso, Eiswürfel} — 6.5
- Iced Americano ^{Doppio, Eiswürfel, Wasser} — 6
- alle mit Worber Pastmilch oder glutenfreierm Hafer-Drink
- 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

- Wasser & mehr ^{offen ohne Zucker 25cl | 50cl}
- Gurken-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

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, Rhabarber & Honig — 9
- Porridge aus glutenfreien Haferflocken mit ^{GF V* LF*}
- Frucht der Saison & Kokos-Mandel-Quinoa-Crunch — 9

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