

PETIT OLYMPIA



20. Juli – 15. August
Mo – Fr, ab 17:00 Uhr
(Küche ab 18:00 Uhr)

Militärstrasse 64
3014 Bern

FOOD	
STARTERS	
Grüner Salat ^v	13
Tomatensalat ^v	15
Vegi Ceaser	16
Aubergine Korean style ^v	14
Rindstatar 70gr / 140gr	22 / 38
Mac n’ Cheese bites	11
+ OLYMPIA Sauerteig Brot CHF 1.5 pro Person	
BURGERS	
Smashed	
Dry aged beef (Boulotte), Käse, Salat, Tomato, Relish, Ketchup, Burgersauce, Brioche Bun	24
Beef	
Angus Beef, Salat, Tomato, Onion Marmelade, Senf, Ketchup, Brioche Bun	24
+ add on: Boulotte bacon CHF 3	
Fried Chicken	
Ginger-Honey-Glaze, Kimchi, Lime-Mayo, Ketchup, Brioche Bun	24
Halloumi	
Salat, Tomato, Pickled Onions, Onion Marmelade, Lime-Mayo, Brioche Bun	23
Vegan Crispy Shroom ^v	
Ginger-Maple-Glaze, Kimchi, Lime-Mayo, Ketchup, Sesam Bun	23
*Ask for our weekly special Burger	
SIDES	
Pommes Frites ^v	7
Loaded Fries	11
Smashed Cucumber, Sesam ^v	7
Maiskolben, Lime-Tajin ^v	5
Pickles ^v	4
DESSERT	
Himbeere-Vanille Ice Cream Sandwich	9
Affogato	9
Berries-Milkshake	8
Miso Chocolate Chip Cookie	6.5
vegan? ask for options.	
Brot, Buns, Cookie: Olympia Backstube	
Fleisch: Boulotte, Holzen	
Poulet: Ribelmais; Schröter Comestibles	
Halloumi: Biohof Heimenhaus	
Gemüse, Pilze: Buchholz	
Tomaten: Flos Tomaten	
Pommes Frites: Frienisberg	
Milchprodukte: Biomilk, Jumi	

DRINKS	
SOFTS offen 25cl	
Eistee Inseltraum offen 25cl	5
Limo offen 25cl	5
APÉRO	
Petit Olympia Sprizz	14
Weisser Sangria im Krug 0.5L für 2 Personen	24
0 %	
Basil Smash	14
Eau de Mar Traubensaft 33cl	9.5
BIER	
Junker / Zitronenbier offen 30cl	5
Amber offen 30cl	5
Tiger Cherry Wood Barbière 75cl	29
Zipa alkoholfrei 33cl	7
AFTER DINNER	
Espresso Martini	14
WEIN	
SCHAUM	
Brichet Colli Trevigiani IGT 2024 Glera	
Az. Ag. Casa Coste Piane	
Veneto, Italien	9 / 54
Pet Nat Blooming Mountain 2021 Moschofilero ^{wild}	
Kamara Estate	
Pela, Griechenland	10 / 61
Grande Piquette de Pinot Noir 2024 ^{wild}	
Dä Hässigi Migi	
Aargau Schweiz	65
Pesca Fritz 2025 Weinbergpfirsich	
Michael Borger	
Thurgau, Schweiz	65
Pet Nat Une Bulle de l’air 2023 Chenin blanc	
Domaine de L’R	
Loire, Frankreich	66
WEISS	
Chasselas La Saline 2024	
Domaine Chambet	
Genf, Schweiz	10 / 61
Cielo 2022 Maresco, Verdeca ^{wild}	
Loco Vini	
Apulien, Italien	11.50 / 69
Bourgogne “Terre de Molesme” 2020 Chardonnay	
Vincent Couche	
Burgund, Frankreich	79

Cuvée Blossom 2025 Muscat petit grains ^{wild}	
Domaine Matassa	
Pyrénées Orientales, Frankreich	73
Enigma Resistenza 2024 Zibibbo, Catteratto ^{wild}	
Giardini ColeRinger	
Sizilien, Italien	77
ROSÉ	
Kuckuck Pinot Noir Saignée 2023	
Herter Wein	
Winterthur, Schweiz	9.5
Rosé de Dioli 2025 Diolinoir	
Domaine Ostiane	
Wallis, Schweiz	66
Birdscape Pink 2023 Blaufränkisch, Pinot Noir ^{wild}	
Christian Tschida	
Burgenland, Österreich	78
Rosso 2022 Bombino Nero, Nero di Troia ^{wild}	
Loco Vini	
Apulien, Italien	75
ORANGE	
Missatge en una Ampolla 2022 Macabeu ^{wild}	
Amos Beneres	
Penedès, Spanien	11 / 66
Thé d’Octobre 2025 Muscat ^{wild}	
Domaine Ostiane	
Wallis, Schweiz	72
ROT	
Lifasi 2024 Frappato, Nero d’Avola, Merlot ^{wild}	
Az. Agr. Kalma	
Sizilien, Italien	10.5 / 64
Vi del Mas 2023 Garnacha, Syrah	
Cellar Comuncia	
Montsant, Spanien	9.5 / 58
Pinot Noir Hallau 2022	
Sophie Kreuter	
Schaffhausen, Schweiz	76
Cuvée Tattouine 2024 Grenache Gris, Grenache Noir ^{wild}	
Domaine Matassa	
Pyrénées Orientales, Frankreich	79
Barbera d’Asti „La Roera” 2023	
Cascina Roera	
Piemont, Italien	62
^v Vegan	
Preise inkl. MwSt.	
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen.	