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
Tomaten-Melonen-Salat an Kräuter-Vinaigrette & geröstete Mandeln V GF LF — 15
Buschbohnen & Zucchini vom Buchholz mit Stracciatella di burrata aus Biel GF — 19
Tatar de boeuf 70gr vom Black Angus mit Pickles, Butter & Olympia-Toast LF* GF* — 22
Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino vom Spitzbärg & schwarzer Pfeffer — 19 / 29 (gross)

KLEINE APÉRO-SNACKS ab 17:00

Zitrus-Kimchi mit Sesam V LF GF — 8
Fried Shrooms mit Limetten-Mayo V LF — 11
Dip mit Gelberbsen dazu Rüebli V LF GF — 9
Fisch-Fritters (Süsswasser) mit Remoulade — 13
Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person V LF — 1.5

DESSERTS ab 18:00

Pêche Melba V — 14
Zwetschgen-Streusel aus dem Ofen & Joghurt-Honig-Glace — 15
Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf GF — 9
Gelato alla vaniglia con olio e sale GF — 8
Sorbet V LF GF Himbeer, Vanille, Gelbe Pflaume, Schokolade — 5
Glace GF Fior di Latte, Vanille, Café, Jogurt-Honig — 5

FRIANDISE

Praliné der Saison GF — 3 1pcs / 10 4pcs

BIER

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

HAUPTGANG ab 18:00

Auberginen-Katsu in Panko Panade V LF
dazu Sushi-Reis & Ingwer-Sesam-Sauce — 32
Grillierter Halloumi vom Heimenhaus
mit Spitzpaprika vom Buchholz, Tzatziki & Bulgur — 32
Grillierte ganze Forelle vom Rubigenhof GF LF*
an Sauce vierge mit Olivenöl, Zitrone, Tomaten & Kräuter — 40
Tatar de boeuf 140gr vom Black Angus mit Pickles, Butter & Olympia-Toast LF* GF* — 38
Lasagne al Manzo vom Natura Beef
mit Ricotta & Sauce béchamel — 32
Grillierter Second Cut vom Black Angus Rind GF LF*
mit Chimichurri — 38

BEILAGEN

Pommes vom Frienisberg mit Aioli V LF — 9
Bulgur V LF — 7
Smashed Gurkensalat V LF GF
Salat-Schüssel V LF GF (für 2-3 Personen) — 24

APÉRITIF

Portion Oliven von Ruocco — 5.5
Rosmarin-Mandeln — 5.5

ohne Alkohol

Basil Smash — 14
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

Sprizz

Olympia Bergamotte-Sprizz Prosecco, Bergamotte, 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

Apéro klassisch

Pastis du Baou Distillerie Garagaï, 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

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
Vieille Prune Etter Distillerie, Zug 2cl 40 Vol% — 8.2

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 miit 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

GETRÄNKE

Eistee & Limos offen 25cl I 50cl
Himbeer-Sirup von 1001fleurs still oder laut — 4 | 7
Grüntee-Eistee — 5 | 7.5
Kombucha — 5 | 7.5
Zitronen-Limonade — 5 | 7.5
Ingwer-Kurkuma-Limonade — 5 | 7.5
Apfelsaft oder Schorle Apfelgold 5 | 7.5
Lola Cola / Null Flasche 33cl — 5.6
Matcha BioZisch Limo Flasche 33cl — 6

Wasser & mehr offen ohne Zucker 25cl I 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