

OLYMPIA

VORSPEISEN

ab 18:00

kalte Vorspeisen

Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person ^{V LF} — 1.5Blattsalat mit Rohkost & Kernen an Balsamico-Birnel-Vinaigrette ^{V LF GF} — 14Tomaten-Melonen-Salat an Kräuter-Vinaigrette & geröstete Mandeln ^{V GF LF} — 15Stracciatella di burrata aus Biel mit Buschbohnen & Zucchini vom Buchholz, Croûtons ^{GF*} — 19Tatar de boeuf 70gr vom Black Angus mit Pickles, Butter & Olympia-Toast ^{LF* GF*} — 22

Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino vom Spitzbürg & schwarzer Pfeffer — 19 / 29 (gross)

BIER

ZIPA ^{GF} IPA alkoholfrei 0.3Vol% Flasche 33cl — 7

Golden Ale alkoholfrei 0.5Vol% Flasche 33cl — 7

Felsenau Junker ^{offen 2/3/5dl} — 3.8 | 5 | 7

Märzen 5.3 % Lohnbrauerei Flasche 33cl — 7

Zitronenbier ^{offen 2/3/5dl} — 3.8 | 5 | 7

Weizen Lohnbrauerei Flasche 50cl — 8.5

Pale Ale 5.5% Lohnbrauerei Flasche 33cl — 8.5

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 — 14

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 Garagai, Provence 4cl 45 Vol% — 9.5

Vermouth bianco, vyvar Bern 4cl 16 Vol% — 74

Vermouth rosso Matter Spirits, Kallnach 4cl 16 Vol% — 74

Martinazzi-Soda — 8.3

Americano Martinazzi, Vermouth rosso — 11.2

KAFFEE & TEE

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee
koffeinfrei erhältlich, mit CO2 Verfahren einkoffeiniert

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} — 6.5Caffè freddo ^{2/3 Milch, 1 Espresso, Eiswürfel} — 6.5Iced Americano ^{Doppio, Eiswürfel, Wasser} — 6

alle mit Worber Pastmilch oder glutenfreier Hafer-Drink

Zitrus-Kimchi mit Sesam ^{V LF GF} — 8Fried Shrooms mit Limetten-Mayo ^{V LF} — 11Gelberbsen-Hummus dazu Rüebli ^{V LF GF} — 9Fisch-Fritters ^{4pcs} (Süßwasser) mit Remoulade ^{LF} — 13Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person ^{V LF} — 1.5

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 Forellen-Filets 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

DESSERTS

ab 18:00

Pêche Melba mit Mandel-Krokant ^{V GF LF} — 14

Zwetschgen-Streusel aus dem Ofen &

Joghurt-Honig-Glace — 15

Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf ^{GF} — 9Gelato alla vaniglia con olio e sale ^{GF V*} — 8Sorbet ^{V LF GF} Himbeer, Gelbe Pflaume, Schokolade — 5Glace ^{GF} Fior di Latte, Vanille, Café, Joghurt-Honig — 5

FRIENDISES

Madeleine & Crème Chantilly «frisch aus dem Ofen» — 4 ^{1pcs} / 13 ^{4pcs}Praliné der Saison ^{GF} — 3 ^{1pcs} / 10 ^{4pcs}

BEILAGEN

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

DIGESTIF

Espresso Martini — 14

Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont 2cl 40 Vol% — 79

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

GETRÄNKE

Eistee & Limos ^{offen 25cl | 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 | 50cl}Gurken-Zitrone-Wasser ^{still/laut} Zitronensaft | Ingwer — 4.5 | 7.5Flasche ^{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 — 14.5Rührei ^{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, Zwetschgen & 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