

K L E I N E A P É R O – S N A C K S			ab 17:00
O L Y M P I A	Zitrus–Kimchi mit Sesam	⁠ ^V ^{LF} GF	— 8
	Pilz Pâté mit Cassis & «Olympia Toast»	⁠ ^{V*} ^{LF*} GF*	— 13
	Randen vom Buchholz	Labnéh, Feigenblatt-Öl	⁠ ^{GF} — 11
	Salami vom Wollschwein mit Thymian, beurre salé, gepickelte Gurken	⁠ ^{LF*} ^{GF}	— 13
	Sauerteigbrot hausgebacken	Pauschale pro Person	⁠ ^V ^{LF} — 1.5
V O R S P E I S E N			ab 18:00
S a u e r t e i g b r o t	Sauerteigbrot hausgebacken	Pauschale pro Person	⁠ ^V ^{LF} — 1.5
	Blattsalat mit Rohkost & Kernen	an Balsamico–Birnel–Vinaigrette	⁠ ^V ^{LF} ^{GF} — 14
	Kürbiscrèmesüppchen	Crème Fraîche & Sauerteig–Croûtons	⁠ ^{V*} ^{GF*} ^{LF*} — 14
	Bao Bun mit Sojahack, Chili Crisp & Würzsauce	mit Szechuanpfeffer	⁠ ^V — 18
	Ceviche vom Zander	Leche de Tigre, Kohlrabi, Jalapeños, rote Zwiebeln & Koriander	⁠ ^{GF} ^{LF} — 19
G e b a c k e n e s	Gebackenes Kohlrabi mit Himbeer–Leche de Tigre, Jalapeños, rote Zwiebeln & Koriander	⁠ ^V ^{LF} ^{GF}	— 17
	H A U P T G A N G		
	ab 18:00		
	Gebackener Blumenkohl vom Buchholz	⁠ ^V ^{LF} ^{GF}	
	mit Süsskartoffel, braunen Linsen, Räuchertofu & Gewürz–Dukkah		— 32
V e g a n	Vegi Herbstteller	an Pilz–Rahmsauce	
	Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birne, Meertrübeli, gebackener Kürbis		— 36
	Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birne, Meertrübeli		— 42
	Grillierte Lachs–Tranche vom Rubigenhof	⁠ ^{GF}	
	auf Spaghetti–Kürbis, Schaum aus Vadouvan–Curry & kandierten Kürbiskernen		— 39
A p é r i t i f	Rigatoni al Ragù vom Natura Beef & Bio Sbrinz aus Obwalden		— 32
	Grillierter Second Cut vom Black Angus Rind an Sauce au poivre		— 38
		⁠ ^{GF} ^{LF*}	
	Portion Oliven von Ruocco		— 5.5
	Rosmarin–Mandeln		— 5.5
o h n e A l k o h o l	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
S p r i z z			
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
A p é r o k l a s s i s c h			
Pastis du Baou			Distillerie Garagaï, 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
Sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco			— 13.2
Negroni Martinazzi, Vermouth rosso, Gin			— 13.8
K a f f e e & T e e			
b i o . S p e z i a l i t ä t e n r ö s t e r e i			
b i o . S p e z i a l i t ä t e n r ö s t e r e i			
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			— 6.5
			alle mit Worber Pastmilch oder glutenfreiern Hafer–Drink
G F = glutenfrei GF* = auf Wunsch glutenfrei			
LF = laktosefrei LF* = auf Wunsch laktosefrei			
V = Vegan V* = auf Wunsch vegan			
Fisch: CH (Rubigenhof, Ambeilers) Fleisch: CH (Holzen Fleisch, La Boulotte, Alma Verde) Hirsch: Rothirschzucht Thörishaus			
Brot & Backwaren: CH (Olympia Backstube, Mehl von der Mühle Kleeb im Emmental)			
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen			
Preise inkl. Mehrwertsteuer			

B I E R	Golden Ale alkoholfrei	0.5Vol% Flasche 33cl	— 7
	ZIPA ^{GF} IPA alkoholfrei	0.3Vol% 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
P a l e	Weizen Lohnbrauerei	Flasche 50cl	— 8.5
	Pale Ale 5.5% Lohnbrauerei	Flasche 33cl	— 8.5
	H A U P T G A N G		
	ab 18:00		
	B E I L A G E N		
A p é r i t i f	Pommes vom Frienisberg mit Aioli	⁠ ^V ^{LF}	— 9
	Spätzli		— 7
	Légumes du jour	⁠ ^{V*} ^{LF*} ^{GF}	— 7
	Salat–Schüssel	⁠ ^V ^{LF} ^{GF} (für 2-3 Personen)	— 24
	D I G E S T I F		
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
G E T R Ä N K E			
Eistee & Limos			offen 25cl 50cl
Himbeer–Sirup von 1001fleurs			still oder laut — 4 7
Grüntee–Eistee			— 5 7.5
Kombucha der Saison			— 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 Soda Soully			Flasche 33cl — 6
W a s s e r & m e h r			
Wasser & mehr			offen ohne Zucker 25cl 50cl
Ingwer–Zitrone–Wasser			still/laut Zitronensaft Ingwer — 4.5 7.5
Wasserpauschale pro Person			still oder laut — 5
P E T I T D É J E U N E R			
Mo – Fr 9:00 bis 11:30			
Brot & mehr			
Sauerteigbrot ^V ^{LF} mit Butter & Konfi			— 7.5
Portion Schlossberger–Käse von Jumi			— 6.5
Zmorge Brot, Käse, gekochtes Ei, Butter, Mini-Granola			— 16
E i e r s p e i s e n			
Kräuter Omelette ^{GF} aus Bio-Eiern			— 14.5
Rührei ^{GF} aus Bio-Eiern mit Schnittlauch			— 10.5
S i g n a t u r e			
Croque Monsieur Sauerteigbrot mit Jumi Käse			— 12
+ Bio Beinschinken aus der Boulotte			— 3
+ Kimchi			— 2
+ Bio Spiegelei			— 3
M ü e s l i & P o r r i d g e			
Granola mit Zimt, Nüssen & Kernen ^{GF}			
griechischem Demeter Joghurt, Frucht der Saison & Honig			— 9
Porridge aus glutenfreien Haferflocken mit			⁠ ^{GF} ^{V*} ^{LF*}
Fruchtkompott & Kokos–Mandel–Quinoa–Crunch			— 9