OLYMPIA

bezahlen an der Bar!

MITTAGSKARTE

MO 9. BIS FR 13. NOV.

Blattsalat mit Rohkost & Kernen V LF GF — 15

Chèvre Chaud & Gebackene Randen GF — 22
auf Blattsalat mit Kernen

Blumenkohlsuppe GF LF V — 15
mit gerösteten Mandeln

zu den Salaten & Suppe servieren wir unser Sauerteigbrot

CROQUE MADAME

Grilliertes Sauerteigbrot mit
Jumi-Käse & Bio-Spiegelei — 21.5
+ Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3

+ Blumenkohl-Süppchen — 5.5
+ Blattsalätli — 5.5

MENU

Blumenkohl-Süppchen GF LF V oder Blattsalätli mit Rohkost & Kernen V LF GF — 5.5

Boeuf Bourguignon vom Jumi Omoso-Rind — 25
mit Kartoffelstock & Rüebli

Grillierter Halloumi GF — 23
dazu Quinoa & Spitzkabis an Pesto mit Cima di Rapa

GETRÄNKE

offen 25cl | 50cl

Grüntee-Eistee mit Ingwer — 5 | 7.5
Apfelsaft oder Schorle — 5 | 8
Himbeer-Sirup 1001fleurs still oder laut — 4 | 7
Zitronen-Limo — 5 | 7.5
Kombucha — 5 | 7.5
Ingwer-Kurkuma-Limo (auch warm) — 5 | 7.5
Detox-Wasser mit Ingwer & Zitrone still oder laut — 4.5 | 7.5
Tafelwasser still oder laut — 3 | 5

SÜSS

Kuchen von der Theke — 6
Jogurt-Honig-Glace mit Crumble & Zwetschgen-Kompott GF* — 8.5
Affogato GF — 9
Schoggi-Praliné mit Vieille Prune GF — 3

Chai-Tee — 6.5

Brot & Backwaren: CH (Olympia Backstube, Mehl von der Mühle Kleeb im Emmental)
V = vegan V* = auf Wunsch vegan
LF = laktosefrei LF* = auf Wunsch laktosefrei
GF = glutenfrei GF = auf Wunsch glutenfrei
Fisch & Fleisch aus der Schweiz

Preise inkl. Mehrwertsteuer
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen.