OLYMPIA

KLEINE APÉRO-SNACKS ab 17:30

Zitrus-Kimchi mit Sesam V LF GF — 8
Fondue-Stick mit Sauerkraut — 5 1pcs
Pilz Pâté mit eingelegten Rheingold-Pflaumen & Olympia-Toast V* LF* GF* — 13
Labnéh mit Gemüse vom Buchholz GF — 11
Salami vom Wollschwein mit Thymian, beurre salé, gepickelte Gurken LF* GF — 13
Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person V LF — 1.5

VORSPEISEN ab 18:00

Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person V LF — 1.5
Gebackene Randen & Stracciatella di Burrata mit Apfel an Rapsöl-Vinaigrette GF — 17
Blattsalat mit Rohkost & Kernen an Balsamico-Birnel-Vinaigrette V LF GF — 14
Ceviche vom Zander Kürbis-Kalamansi-Leche de Tigre, Jalapeños, rote Zwiebeln & Koriander GF LF — 19

WARME VORSPEISEN:

Klare Pilzbrühe mit Weisskabis-Dumpling V LF — 16
Puntarella vom Buchholz an veganer Puttanesca & Knobli-Chrunch V LF GF*— 17

DESSERTS ab 18:00

Warmes Apfelküchlein an Vanillesauce — 15
Vermicelles Coupe Nesselrode GF — 15 Mini: CHF 8.5
Vegan Sticky Toffee Pudding mit Vanille-Glace V — 15
Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf GF — 9
Gelato alla vaniglia con olio e sale GF V* — 9
Fior di Latte Glace mit warmem Holunder-Beeren-Cheong GF — 9
Sorbet V LF GF Waldbeeren, Schokolade, Quitte, Traube — 5
Glace GF Fior di Latte, Vanille V*, Café, Jogurt-Honig, Haselnuss, Marroni — 5

FRIANDISE & SÜSSWEIN

Praliné mit dunkler Schoggi & Vieille Prune GF — 3 1pcs / 10 4pcs
Vin da üga passa 2009 - Lorenzo Ostini, Tessin, Schweiz — 9 50ml

BIER

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
Weizen Lohnbrauerei Flasche 50cl — 8.5
Pale Ale 5.5% Lohnbrauerei Flasche 33cl — 8.5

HAUPTGANG ab 18:00

Gebackener Blumenkohl vom Buchholz V LF GF
mit Süsskartoffel, braunen Linsen, Räuchertofu & Gewürz-Dukkah — 32
Kürbis-Spinat-Lasagne mit Parmigano & Ricotta — 32
Herbstteller an Pilz-Rahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birne, Meertrübeli, gebackener Kürbis — 36
Grillierter Lachs vom Rubigenhof GF
auf Spaghetti-Kürbis, Vadouvan-Curry-Schaum & kandierten Kürbiskernen — 39
Paniertes Schweinskotelett mit Bittersalätli an Ranch-Dressing — 38
Grillierter Second Cut vom Black Angus Rind an Sauce au poivre — 38 GF LF*

BEILAGEN

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

APÉRITIF

Portion Oliven von Ruocco — 5.5
Rosmarin-Mandeln — 5.5

ohne Alkohol

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 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
Zucca Bitter mit Tonic oder Soda — 11.8
Americano Martinazzi, Vermouth rosso — 11.2
Sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco — 13.2
Negroni Martinazzi, Vermouth rosso, Gin — 13.8

für Zuhause:

— Kimchi 300gr V LF GF — 8
— Salatsauce 500ml V LF GF — 9

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

GETRÄNKE

Eistee & Limos offen 25cl | 50cl
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

Wasser & mehr offen ohne Zucker 25cl | 50cl
Detox-Wasser mit Ingwer & Zitrone still/laut — 4.5 | 7.5
Wasserpauschale pro Person still oder laut — 5

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
Chai-Latte — 6.5

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
Kräuter Kamille — 5.5
Früchte Birnentraum — 5.5

PETIT DÉJEUNER Mo - Fr 9:00 bis 11:30

Brot & mehr

Sauerteigbrot V LF mit Butter & Konfi — 7.5
Portion Schlossberger-Käse von Jumi — 6.5
P'tit déj Brot, Käse, gekochtes Ei, Butter, Konfi, Granola — 16

Eierspeisen

Kräuter Omelette GF aus Bio-Eiern — 14.5
Rührei GF aus Bio-Eiern mit Schnittlauch — 10.5

Signature

Croque Monsieur Sauerteigbrot mit Jumi Käse — 12
+ Bio Beinschinken aus der Boulotte — 3
+ Kimchi — 2
+ Bio Spiegelei — 3

Müesli & Porridge

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

GF = 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