

MENU



VORSPEISEN

KALTE MEZEDES

Tzatziki Joghurdip mit Gurken und Knoblauch	12
Melitzanosalata Geräuchertes Auberginenmousse <i>(vegan)</i>	14
Tirokafteri Leicht pikante Fetapaste	13
Dolmadakia Mit Reis, Pinienkernen und Rosinen gefüllte Weinblätter <i>(vegan)</i> , dazu Joghurdip	15

WARME MEZEDES

Kolokithokeftedes Knusprige Zucchini­bällchen mit Feta, dazu Joghurdip	14
Keftedakia Hackfleischbällchen <i>(Rind / Schwein)</i> , dazu Tzatziki	15
Feta sto Fournou Feta überbacken mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven	16
Chtapodi Krasato Im Rotwein geschmorter Tintenfisch, mit karamel- lisierten Zwiebeln und Gelberbsenmousse	22
Pikilia Mezedon Mezeplättli mit verschiedenen Vorspeisen, mit oder ohne Fleisch, dazu Pita	24
Grosses Mezeplättli	33
Tagessuppe	9
Grosse Portion	14

SALATE

Prasini Grüner Salat	9
Kalokerini Erfrischender Sommersalat mit Wassermelone, Melone und grilliertem Manuri-Frischkäse	15
Choriatiki Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Feta und Oliven	19

DESSERTS

Jaurti me Meli Doppelrahmjoghurt mit wildem Thymianhonig aus Kreta und Walnüssen	9
Galatopita Traditionelle cremiger Milch­kuchen, warm serviert Auf Wunsch mit Kaimakiglace <i>(Mastix, Schafmilch)</i>	9 14
Baklavas Blätterteiggebäck mit Nüssen Kleine Portion	11 6
Lukumades Frittierte Teigbällchen mit Honig und Sesam <i>(bestellbar bis 21.30h)</i>	13
Glace Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille mit Rahm <i>(Kalte Lust – Bioglace aus Olten)</i>	4.5 +1.5
Sorbet Dunkle Schokolade, Himbeere, Limette, Mango mit Rahm <i>(Kalte Lust – Bioglace aus Olten)</i>	4.5 +1.5

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Tomatokeftes Knusprige Tomatenbällchen mit Feta, dazu grüner Salat und Joghurdip	32
Gyros vegi Gebratenes Planted <i>(Erbsen, Hafer und Sonnenblume)</i> mit Pilzen, dazu Tomatensalat, Pita und Tzatziki <i>(ohne Tzatziki vegan)</i>	33
Melitzanes Imam Zart geschmorte Aubergine aus dem Ofen mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Feta. Dazu handgemachte Kartoffel-Frites	35

FISCH

Tagesfisch	Tagespreis
Je nach Fang	

FLEISCH

Gyros Gebratenes Schweinefleisch, dazu Tomatensalat, Pita und Tzatziki	35
Kotopoulo Suvlaki Grillierter, saftiger Pouletspiess, dazu saisonales Gemüse, handgemachte Kartoffel-Frites und Tzatziki	36
Musakas Auflauf mit hausgemachtem Hackfleisch <i>(Rind / Lamm)</i> Auberginen, Kartoffel und Bechamelsauce	39
Pidakia Grillierte Lammkoteletts, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln	42
Juvezi Geschmortes Lammhaxe mit Kritharaki <i>(reisförmige Pasta)</i> , Tomatensauce und Grawiera <i>(griechischer Hartkäse)</i>	43



Als Mitglied der Organisation «Slow Food» sind wir auf die Herkunft unserer Produkte bedacht. Die Bewegung setzt sich ein für den Schutz der biologischen Vielfalt und für die Herstellung von Lebensmitteln unter fairen Bedingungen.

Für unsere Speisen verwenden wir vorwiegend Produkte unter Berücksichtigung der Bioqualität, Regionalität und Saisonalität.

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir von Schweizer Bauernhöfen. Wir selbst sowie die Landwirt:innen und Produzent:innen sind darauf bedacht, dass die Tiere stressfrei und in einer natürlichen Umgebung aufwachsen.

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

*Rind – Bio Hof Türliberg, Familie Von Burg, Lommiswil
Lamm – Alpstein Lamm (IP-Suisse)
Schwein – Apfelschweine, Thurgau
Poulet – Ribelmaispoularden, Mörschwil
Gemüse – Biogemüse Maurer, Diessbach und Familie Ryf, Attiswil
Kartoffeln – Stuber, Attiswil
Feta, Olivenöl und Hülsenfrüchte – Bio, Griechenland
Joghurt – Molkerei Lanz, Obergerlafingen*

GETRÄNKE



KAFFEE	
Griechischer Kaffee	5.8
Espresso	4.9
Doppelter Espresso	6.2
Espresso Macchiato	5.3
Freddo Espresso	6.4
Kaffee crème	5.2
Cappuccino	5.6
Milchkaffee	5.6
Latte Macchiato	6.4
<i>(Kaffee – Bioknospe, Fairtrade Peru)</i>	

HEISSE GETRÄNKE	
Griechischer Bergtee	4.9
Tee	4.9
Grüntee, Milde Minze, Kamille, Lemon Mint, Earl Grey, Rooibos	
<i>(Tee – Althaus)</i>	
Ovo	4.9
Schoggi	4.9
Holunderblütensirup	4.9

SOFTDRINKS OFFEN	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Gefiltertes Tafelwasser <i>(BWT-System)</i>				
sprudelnd		4		7
still		4		7
Eistee	3.5	4.5	5.5	
saisonal, hausgemacht				
Apfelmost	3.4	4.5	5.5	
vom ZieglerHof Brunnenthal				
Elmer Citro	3.4	4.5	5.5	
Holunderblütensirup	3.5	4.5	5.5	
Hahnenwasser				3
À discretion pro Person				
Himbeersirup	gratis			

SOFTDRINKS FLASCHE	2dl	3.3dl
Rivella		4.9
rot, blau		
Vivi Cola		4.9
original, zero		
Swiss Mountain Spring Tonic		4.9

BIER OFFEN	%	2dl	3dl	5dl
Saisonales Bier	4.5%	4	5	7.5

BIER FLASCHE	%	3.3dl	5dl
Mythos	4.7%	5.5	
Fix	4.7%	5.5	
Appenzeller Amber	5%		7.5

BIER FLASCHE ALKOHOLFREI	%	3.3dl
Freefall dunkel	0.5%	6
Locher Craft		
Engiadinaisa Weizen Bio	0.5%	6
hell naturtrüb		

APÉRITIF	%	cl/dl	
Ouzo			
Arvanitou	40%	4cl	9
Adolo	42%	4cl	10
Arvanitou Fläschli	40%	2dl	36
Athenian Spritz			12
mit Otto`s Vermouth, Prosecco, Tonic			
Metaxa Spritz			12
mit Metaxa Brandy, Prosecco, Tonic, Pfirsich bitter			
Holundria			9
mit Weisswein, Holundersirup, Mineral			
Weisswein gespritzt			9
süss / sauer			
Campari Soda	25%	4cl	8
Schaumwein des Monats		Monatspreis	

APÉRITIF ALKOHOLFREI		
San bitter	1dl	5
Chinotto	2dl	6
Lyre's Spritz		11
mit Holundersirup, Tonic		
Gin Tonic		11
Lyre's Gin, Tonic		
Amaretto Sour		11
Lyre's Amaretto, Zitronensaft		

LONGDRINKS	
Negroni	17
Respect Gin, Wermut, Campari	
Gin & Tonic	17
Respect Gin, Tonic, Limette	

SPIRITUOSEN	%	cl
Respect Gin	43%	4cl
Solothurn		
Säntis Malt Edition Himmelberg	43%	4cl
Appenzeller Whisky		
Diplomatico	40%	4cl
Rum, Venezuela		

DIGESTIFS	%	cl
Traubendestillat		
Tsipouro Tirnavou	40%	2cl
ohne Anis		
Tsipouro Katsarou	42%	2cl
mit Anis		
Tsipouro Tirnavou	40%	2cl
Aged		
Rakomelo	40%	2cl
hausgemachter Tsikoudia mit Honig und Gewürzen		
Brandy		
Metaxa 5*	38%	2cl
Metaxa Grand Fine	40%	2cl
15-jährig		
Metaxa Private Reserve	40%	2cl
30-jährig		
Likör		
Tentoura	25%	4cl
Zimt, Nelken, Muskatnuss, Zitrusfrüchte		
Masticha	30%	4cl
Premium Likör aus Chios, Mastixbaum		
Kirschlikör <i>(ZieglerHof Brunnenthal)</i>	30%	4cl