MENU

VORSPEISEN

KALTE MEZEDES

Fava
Gelberbsenmousse mit karamellisierten Zwiebeln und Kapern 12

Tzatziki
Joghurtdip mit Karotten und Knoblauch 13

Tirokafteri
Leicht pikante Fetapaste 14

Dolmadakia
Mit Reis, Pinienkernen und Rosinen gefüllte Weinblätter *(vegan)*, dazu Joghurtdip 16

WARME MEZEDES

Patatokeftedes
Knusprige Lauch-Kartoffelbällchen mit Feta und Dörrtomaten, dazu Joghurtdip 14

Keftedakia
Hackfleischbällchen *(Rind / Schwein)*, dazu Tzatziki 15

Feta Saganaki
Feta im Blätterteig gebacken mit Thymianhonig und geröstetem Sesam 15

Chtapodi Krasato
Im Rotwein geschmorter Tintenfisch, mit karamellisierten 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

Fakosalata
Linsensalat mit Orangen und Wintergemüse 14

Patzaria
Randensalat mit Fetamousse, Mandelblättchen und Eichenfass-Balsamico 16

DESSERTS

Jaurti me Meli
Doppelrahmjoghurt mit wildem Thymianhonig aus Kreta und Walnüssen 9

Galatopita
Traditionelle cremiger Milchkuchen, warm serviert 9
Auf Wunsch mit Glace nach Wahl 14

Baklavas
Blätterteiggebäck mit Nüssen 11
Kleine Portion 6

Lukumades
Frittierte Teigbällchen mit Honig und Sesam 13
(bestellbar bis 21.30h)

Glace
Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille 4.5
mit Rahm +1.5
(Kalte Lust – Bioglace aus Olten)

Sorbet
Dunkle Schokolade, Himbeere, Limette, Mango 4.5
mit Rahm +1.5
(Kalte Lust – Bioglace aus Olten)

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Kolokithopita
Kürbis, Lauch, Feta und Mizithra Frischkäse in Filoteig, dazu Linsensalat und Joghurtdip 32

Gyros vegi
Gebratenes Planted *(Erbsen, Hafer und Sonnenblume)* mit Pilzen, dazu Chabis-Karottensalat, Pita und Tzatziki *(ohne Tzatziki vegan)* 33

Spanaki
Spinat und grüner Gemüsgratin mit Feta, dazu Ofenkartoffeln 35

FISCH

Tagesfisch
Je nach Fang Tagespreis

FLEISCH

Gyros
Gebratenes Schweinefleisch, dazu Chabis-Karottensalat, Pita und Tzatziki 35

Kimadopita
Filoteig-Roulade mit hausgemachtem Hackfleisch *(Rind / Lamm)* und griechischem Hartkäse, dazu saisonales Gemüse und Tzatziki 35

Kotopoulo Scharas
Grilliertes Pouletschenkel-Filet *(ohne Knochen)* an Oliven-Zitronenvinaigrette, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln 36

Suvlaki Chirino
Grilliertes Schweinefleisch-Spiess, dazu saisonales Gemüse, handgemachte Kartoffel-Frites und Tzatziki 36

Paidakia
Grillierte Lammkoteletts, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln 42

Slow Food®
Allianz der Köche

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 Kaffe	5.8
Espresso	4.9
Doppelter Espresso	6.2
Espresso Macchiato	5.3
Freddo Espresso	6.4
Kaffe crème	5.2
Cappuccino	5.6
Milchkaffee	5.6
Latte Macchiato	6.4

(Kaffe – Bioknospe, Fairtrade Peru)

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Bergtee	4.9
Tee	4.9
Grüntee, Milde Minze, Kamille, Lemon Mint, Earl Grey, Rooibos	

(Tee – Althaus)

Ovo	4.9
Schoggi	4.9
Holunderblütensirup	4.9

SOFTDRINKS OFFEN

	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Gefiltertes Tafelwasser *(BWT-System)*				
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			
Elea's Spritz			12
mit Select Aperitivo, Orange Wein, Prosecco,Mineral			
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	14
Solothurn			
Säntis Malt Edition Himmelberg	43%	4cl	15
Appenzeller Whisky	40%	4cl	15
Diplomatico			
Rum, Venezuela			

DIGESTIFS

	%	cl	
Traubendestillat			
Tsipouro Tirnavou	40%	2cl	9
ohne Anis			
Tsipouro Katsarou	42%	2cl	9
mit Anis			
Tsipouro Tirnavou	40%	2cl	14
Aged			
Rakomelo	40%	2cl	10
hausgemachter Tsikoudia mit Honig und Gewürzen			
Brandy			
Metaxa 5*	38%	2cl	9
Metaxa Grand Fine	40%	2cl	12
15-jährig			
Metaxa Private Reserve	40%	2cl	16
30-jährig			
Likör			
Tentoura	25%	4cl	9
Zimt, Nelken, Muskatnuss, Zitrusfrüchte			
Masticha	30%	4cl	9
Premium Likör aus Chios, Mastixbaum			
Kirschlikör *(ZieglerHof Brunnenthal)*	30%	4cl	8