

# MENU

## VORSPEISEN

### KALTE MEZEDES

<b>Tzatziki</b> Joghurdip mit Karotten und Knoblauch	12
<b>Tirokafteri</b> Leicht pikante Fetapaste	13
<b>Fava</b> Gelberbsenmousse mit karamellisierten Zwiebeln und Kapern	13
<b>Dolmadakia</b> Mit Reis, Pinienkernen und Rosinen gefüllte Weinblätter ( <i>vegan</i> ), dazu Joghurdip	15

### WARME MEZEDES

<b>Patatokeftedes</b> Knusprige Lauch-Kartoffelbällchen mit Feta und Dörrtomaten, dazu Joghurdip	14
<b>Keftedakia</b> Hackfleischbällchen ( <i>Rind / Schwein</i> ), dazu Tzatziki	15
<b>Feta Saganaki</b> Feta im Blätterteig gebacken, mit Thymianhonig und geröstetem Sesam	15
<b>Pikilia Mezedon</b> Mezeplättli mit verschiedenen Vorspeisen, mit oder ohne Fleisch, dazu Pita	21 31
<b>Tagessuppe</b> Grosse Portion	9 14

### SALATE

<b>Prasini</b> Grüner Salat	9
<b>Fakosalata</b> Linsensalat mit Orangen und Wintergemüse	14
<b>Patzaria</b> Randensalat mit Fetamousse, Mandelblättchen und Eichenfass-Balsamico	16

## DESSERTS

<b>Jaurti me Meli</b> Doppelrahmjoghurt mit wildem Thymianhonig aus Kreta und Walnüssen	9
<b>Halvas</b> Mousse aus Halva ( <i>Spezialität aus Sesampaste und Honig</i> ) mit Orangen, Pistazien und Mandelblättchen	10
<b>Baklavas</b> Blätterteiggebäck mit Nüssen	11
<b>Lukumades</b> Frittierte Teigbällchen mit Honig und Sesam ( <i>bestellbar bis 21.30h</i> )	13
<b>Glace</b> Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille mit Rahm ( <i>Kalte Lust – Bioglace aus Olten</i> )	4.5 +1.5
<b>Sorbet</b> Dunkle Schokolade, Himbeere, Limette, Mango mit Rahm ( <i>Kalte Lust – Bioglace aus Olten</i> )	4.5 +1.5

## HAUPTSPEISEN

### VEGETARISCH

<b>Kolokithopita</b> Kürbis, Feta und Mizithra Frischkäse in Filoteig, dazu Linsensalat und Joghurdip	32
<b>Gyros vegi</b> Gebratenes Planted ( <i>Erbesen, Hafer und Sonnenblume</i> ) mit Pilzen, dazu Chabis-Karottensalat, Pita und Tzatziki ( <i>ohne Tzatziki vegan</i> )	33
<b>Spanaki</b> Spinat-Krautstiel-Lauch-Gratin mit Feta und Graviera Käse, dazu Ofenkartoffeln	34

### FISCH

<b>Tagesfisch</b> Je nach Fang	Tagespreis
-----------------------------------	------------

### FLEISCH

<b>Gyros</b> Gebratenes Schweinefleisch, dazu Chabis-Karottensalat, Pita und Tzatziki	33
<b>Kotopulo Scharas</b> Grillierte Poulet-Schenkelfilet ( <i>ohne Knochen</i> ) an Oliven-Zitronenvinaigrette, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln	34
<b>Kimadopita</b> Filoteig-Roulade mit hausgemachtem Hackfleisch ( <i>Rind / Lamm</i> ), Gemüsewürfeln und griechischem Hartkäse, dazu handgemachte Kartoffel-Frites und Tzatziki	35
<b>Suvlaki Arnisio</b> Grillierter Lammfleischspieß, dazu saisonales Gemüse, handgemachte Kartoffel-Frites und Tzatziki	38
<b>Pidakia</b> Grillierte Lammkoteletts, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln	42



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 Bauern. Wir selbst sowie die Bauern und Produzenten 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.

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

# GETRÄNKE

## KAFFEE

Griechischer Kaffee	5.4
Espresso	4.6
Doppelter Espresso	5.8
Espresso Macchiato	4.8
Freddo Espresso	5.8
Kaffee crème	4.6
Cappuccino	5.2
Milchkaffee	5.2
Latte Macchiato	5.8

(Kaffee – Bioknospe, Fairtrade Peru)

## HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Bergtee	4.8
Tee	4.5

Grüntee, Milde Minze, Kamille,  
Lemon mint, Earl Grey, Rooibos  
(Tee – Althaus)

Ovo/Schoggi	4.5
Holunderblütensirup	4.5

## MINERAL OFFEN

	2dl	3dl	5dl
Eptinger Mineralwasser ohne Kohlensäure	3	4.5	
Eptinger Mineralwasser mit Kohlensäure	3	4.5	
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			2
Himbeersirup für Kinder			gratis

## MINERAL FLASCHE

	3.3dl	5dl	1l
Eptinger Mineralwasser ohne Kohlensäure		5.5	9.5
Eptinger Mineralwasser mit Kohlensäure		5.5	9.5
Rivella	4.9		
rot, blau			
Vivi Cola	4.9		
original, zero			
Swiss Mountain Spring Tonic (2dl)	4.9		

## BIER OFFEN

	%	2dl	3dl	5dl
Valaisanne Spezial	5.2%	4	5	7
Feldschlösschen Braufrisch	5%	4.5	5.4	7.6

naturtrüb

## BIER FLÄSCHCHEN

	%	2.5dl	3.3dl	5dl
Mythos	4.7%		5.5	
Fix	4.7%		5.5	
Appenzeller Brand Löscher	4.8%		6	
Appenzeller Amber	5%			7.5
Alkoholfrei	0,5%		6	

Freefall dunkel, Locher Craft

## 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	14
Solothurn			
Säntis Malt Edition Himmelberg	43%	4cl	15
Appenzeller Whisky	40%	4cl	15
Diplomatico			
Rum, Venezuela			

## DIGESTIFS

	%	cl	
Traubendestillat			
Tsipouro Tirnavou	40%	2cl	8
ohne Anis			
Tsipouro Katsarou	42%	2cl	8
mit Anis			
Tsipouro Tirnavou	40%	2cl	14
Aged			
Rakomelo	40%	2cl	9
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