MENU

VORSPEISEN

KALTE MEZEDES

Tzatziki
Joghurtdip mit Karotten und Knoblauch 11

Tirokafteri
Leicht pikante Fetapaste 12

Dolmadakia
Mit Reis, Pinienkernen und Rosinen
gefüllte Weinblätter *(vegan)*, dazu Joghurtdip 15

Lavraki marinato
Marinierte Wolfsbarschfilets an Zitronen-
Olivenölsauce dazu Taramosalata *(Fischrogencreme)* 19

WARME MEZEDES

Prasokeftedes
Knusprige Lauchbällchen mit Feta,
dazu Joghurtdip 14

Feta saganaki
Feta im Blätterteig gebacken,
mit Thymianhonig und geröstetem Sesam 15

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

Gigantes
Riesenbohnen an Tomatensauce,
mit Gemüse und Feta überbacken 17

Pikilia mezedon
Mezeplättli mit verschiedenen Vorspeisen,
mit oder ohne Fleisch, dazu Pita 19
Grosses Mezeplättli 29

Tagessuppe 9
Grosse Portion 14

SALATE

Prasini
Grüner Salat 9

Fakosalata
Linsensalat mit Orangen
und Wintergemüse 11

Patzaria
Randensalat mit Fetamousse,
Mandelblättchen und Lazaridi Balsamico 14

DESSERTS

Jaurti me meli
Doppelrahmjoghurt mit
Thymianhonig und Walnüssen 8

Baklavas
Blätterteiggebäck mit Nüssen 10

Halvas
Mousse aus Halva *(Spezialität aus Sesampaste und Honig)*
mit Orangen, Pistazien und Mandelblättchen 9

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

Tagesdessert Tagespreis

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

Chortopita
Spinat, Lauch und Palmkohl mit Feta
und Mizithra-Frischkäse in Filoteig,
dazu Linsensalat und Joghurtdip 29

Gyros vegi
Gebratenes Planted *(Erbsen, Hafer und Sonnenblume)*
mit Pilzen, dazu Chabis-Karottensalat, Pita und Tzatziki 31
(ohne Tzatziki vegan)

Lachanika
Wintergemüse-Gratin mit Feta, dazu Ofenkartoffeln 32

FISCH

Tagesfisch
Je nach Fang Tagespreis

FLEISCH

Gyros
Gebratenes Schweinefleisch dazu
Chabis-Karottensalat, Tzatziki und Pita 32

Kotopoulo scharas
Grillierte Poulet-Schenkelfilet *(ohne Knochen)*
an Oliven-Zitronenvinaigrette, dazu
saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln 33

Kimadopita
Filoteig-Roulade mit hausgemachtem Hackfleisch
(Lamm / Rind), Gemüsewürfeln und griechischem Hartkäse,
dazu grüner Salat und Tzatziki 34

Suvlaki arnisio
Grillierter Lammfleischspiess dazu saisonales
Gemüse, handgemachte Kartoffel-Frites und Tzatziki 36

Paidakia
Grillierte Lammkoteletts dazu saisonales Gemüse
und Ofenkartoffeln 38
(bestellbar jeden Dienstag und Mittwoch)

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 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 – Ribelmaispoularden, Mörschwil
Lamm – Alpstein Lamm (IP-Suisse) und Peter Zwahlen, Thun
Schwein – Apfelschweine,Thurgau
Wolfsbarsch – Aquakultur, Griechenland

GETRÄNKE

KAFFEE

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

(Kaffe – 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 saisonal, hausgemacht	3.5	4.5	5.5
Apfelmost vom ZieglerHof Brunnenthal	3.4	4.5	5.5
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 rot, blau		4.5	
Coca Cola original, zero		4.5	
Schweppes Tonic (2dl)		4.5	

BIER OFFEN

	%	2dl	3dl	5dl
Valaisanne Spezial	5.2%	3.6	4.8	6.5
Feldschlösschen Braufrisch naturtrüb	5%	3.8	5	7

BIER FLÄSCHCHEN

	%	2.5dl	3.3dl	5dl
Mythos	4.7%		5.5	
Fix	4.7%		5.5	
Schneider Weisse	5.4%		6	
Grimbergen Ambree	6.5%	6.5		
Alkoholfrei Grimbergen Blonde	0,0%	5.5		

APÉRITIF

	%	cl/dl	
Ouzo			
Arvanitou	40%	4cl	9
Adolo	42%	4cl	10
Arvanitou Fläschli	40%	2dl	32
Athenian Spritz mit Otto`s Vermouth, Prosecco, Tonic			12
Aperol Spritz mit Aperol, Prosecco, Mineral			11
Holundria mit Weisswein, Holundersirup, Mineral			9
Weisswein gespritzt süss / sauer			9
Campari Soda	25%	4cl	8
Schaumwein des Monats		Monatspreis	

APÉRITIF ALKOHOLFREI

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

LONGDRINKS

Negroni Gin, Wermut, Campari	16
Gin Mare Gin, Tonic, Orange	13

SPIRITUOSEN

	%	cl	
Hendrick's Gin, UK	41.4%	4cl	14
Four Roses Bourbon Whisky, USA	40%	4cl	11
Diplomatico Rum, Venezuela	40%	4cl	15

DIGESTIFS

	%	cl	
Traubendestillat			
Tsipouro Tirnavou ohne Anis	40%	2cl	8
Tsipouro Katsarou mit Anis	42%	2cl	8
Tsipouro Tirnavou Aged	40%	2cl	14
Rakomelo hausgemachter Tsikoudia mit Honig und Gewürzen	40%	2cl	9
Brandy			
Metaxa 5*	38%	2cl	7
Metaxa Grand Fine 15-jährig	40%	2cl	11
Metaxa Private Reserve 30-jährig	40%	2cl	16
Likör			
Tentoura Zimt, Nelken, Muskatnuss, Zitrusfrüchte	25%	4cl	6
Masticha Premium Likör aus Chios, Mastixbaum	30%	4cl	9
Kirschlikör *(ZieglerHof Brunnenthal)*	30%	4cl	8