

MENU

VORSPEISEN

KALTE MEZEDES

Tzatziki Joghurdip mit Karotten und Knoblauch	11
Tirokafteri Leicht pikante Fetapaste	12
Dolmadakia Mit Reis, Pinienkernen und Rosinen gefüllte Weinblätter (<i>vegan</i>), dazu Joghurdip	15
Chtapodi me fasolia Marinierter Tintenfisch mit Augenbohnen und Gemüse	19

WARME MEZEDES

Prasokeftedes Knusprige Lauchbällchen mit Feta, dazu Joghurdip	14
Keftedakia Hackfleischbällchen (<i>Rind / Schwein</i>), dazu Tzatziki	15
Feta saganaki Feta im Blätterteig gebacken, mit Thymianhonig und geröstetem Sesam	15
Gigantes Riesenbohnen an Tomatensauce, mit Gemüse und Feta überbacken	17
Pikilia mezedon Mezeplättli mit verschiedenen Vorspeisen, mit oder ohne Fleisch, dazu Pita	21 31
Tagessuppe Grosse Portion	9 14

SALATE

Prasini Grüner Salat	9
Fakosalata Linsensalat mit Orangen und Wintergemüse	12
Patzaria Randensalat mit Fetamousse, Mandelblättchen und Lazaridi Balsamico	14

DESSERTS

Jaurti me meli Doppelrahmjoghurt mit Thymianhonig und Walnüssen	8
Baklavas Blätterteiggebäck mit Nüssen	10
Galatopita Traditioneller Milchgriesskuchen mit Honig und Kaimakiglace (<i>Griechisches Rahmglace mit Mastixharz und Salep</i>)	12
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

Kolokithopita Kürbis, Lauch und Mizithra Frischkäse in Filoteig, dazu Linsensalat und Joghurdip	31
Gyros vegi Gebratenes Planted (<i>Erbsen, Hafer und Sonnenblume</i>) mit Pilzen, dazu Chabis-Karottensalat, Pita und Tzatziki (<i>ohne Tzatziki vegan</i>)	32
Spanaki Spinat-Krautstiel-Lauch-Gratin mit Feta, dazu Ofenkartoffeln	34

FISCH

Tagesfisch Je nach Fang	Tagespreis
-----------------------------------	------------

FLEISCH

Gyros Gebratenes Schweinefleisch, dazu Chabis-Karottensalat, Tzatziki und Pita	33
Kotopoulo scharas Grillierte Poulet-Schenkelfilet (<i>ohne Knochen</i>) an Oliven-Zitronenvinaigrette, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln	34
Suvlaki arnisio Grillierter Lammfleischspieß, dazu saisonales Gemüse, handgemachte Kartoffel-Frites und Tzatziki	38
Pidakia Grillierte Lammkoteletts, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln	42
Kotsi Geschmorte Lammhaxe an Weisswein- Thymiansauce, dazu saisonales Gemüse und handgemachte Kartoffel-Frites	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 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
Lamm – Alpstein Lamm (IP-Suisse) und Peter Zwahlen, Thun
Schwein – Apfelschweine, Thurgau
Tintenfisch – Wildfang, Spanien*

GETRÄNKE

KAFFEE

Griechischer Kaffee	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			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			16
Gin, Wermut, Campari			
Gin Mare			13
Gin, Tonic, Orange			

SPIRITUOSEN

	%	cl	
Hendrick's	41.4%	4cl	14
Gin, UK			
Four Roses	40%	4cl	11
Bourbon Whisky, USA			
Diplomatico	40%	4cl	15
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 <i>(ZieglerHof Brunnenthal)</i>	30%	4cl	8