

MENU

VORSPEISEN

KALTE MEZEDES

Tzatziki Joghurdip mit Karroten und Knoblauch	9
Tirokafteri leichtpikante Fetapaste	11
Dolmadakia mit Reis, Pinienkernen und Rosinen gefüllte Weinblätter, dazu Joghurdip	14

WARME MEZEDES

Kolokithokeftedes knusprige Kürbisbällchen, dazu Joghurdip	12
Keftedakia Hackfleischbällchen (Rind / Schwein), dazu Tzatziki	14
Feta saganaki Feta im Blätterteig gebacken, mit Thymianhonig und geröstetem Sesam	14
Pikilia mezedon Mezeplättli mit verschiedenen Vorspeisen (mit oder ohne Fleisch), dazu Pita als Hauptgang	18 26
Tagessuppe Grosse Portion	9 14

SALATE

Prasini Grüner Salat	7
Politiki Salata Chabis-Karottensalat mit Oliven und Lazaridi Balsamico <i>(im Eichenfass 12 Monate gereift)</i>	13
Chtapodosalata Marinierter Tintenfischsalat mit saisonaalem Gemüse und Salzkartoffeln	19

DESSERTS

Lukumades Frittierte Teigbällchen mit Honig und Sesam <i>(bestellbar bis 21.30h)</i>	12
Baklavas Blätterteiggebäck mit Nüssen	9
Jaurti me meli Doppelrahmjoghurt mit Thymianhonig und Walnüssen	7
Gliko kutaliu Eingelegte Früchte je nach Saison, mit Doppelrahmjoghurt	9
Tagesdessert Glace <i>(Kalte Lust – Bioglace aus Olten)</i> Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille mit Rahm	Tagespreis 4 +1.5
Sorbet <i>(Kalte Lust – Bioglace aus Olten)</i> dunkle Schokolade, Himbeere, Limette, Mango mit Rahm	4 +1.5

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Trachanoto Griechische Teigspezialität aus Hartweizen und frischer Milch mit Pilzen und griechischem Hartkäse	27
Kolokithopita Kürbis, Lauch, Feta und Mizithra-Frischkäse in Filoteig, dazu grüner Salat und Joghurdip	26
Musakas lachanikon Saisonaaler Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Bechamelsauce	29

FISCH

Tagesfisch je nach Fang	Tagespreis
-----------------------------------	------------

FLEISCH

Giros gebratenes Schweinefleisch, dazu Chabis-Karottensalat, Tzatziki und Pita	29
Suvlaki arnisio grillierter Lammfleischspiess, dazu saisonales Gemüse, handgemachte Kartoffel-Frites und Tzatziki	34
Kotopulo lemonato Knusprige Ribelmals-Pouletstücke mit Kartoffeln im Ofen gebacken, dazu saisonales Gemüse und Zitronen-Olivenölsauce	29
Kotsi Geschmorte Lammhaxe, dazu saisonales Gemüse und handgemachte Kartoffel-Frites	38
Jeden Dienstag und Mittwoch	
Pidakia grillierte Lammkoteletts, dazu saisonales Gemüse und Ofenkartoffeln	36



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 natürliche Produkte unter Berücksichtigung der Bioqualität, Regionalität und Saisonalität.

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir von Schweizer Bauern oder unseren Metzgern, die wir persönlich kennen. Wir selbst sowie die Bauern und Produzenten sind darauf bedacht, dass die Tiere stressfrei und in einer natürlichen Umgebung aufwachsen.

Wir bieten keine Fische an, deren Herkunft als rot (nicht empfehlenswert) im WWF-Ratgeber eingestuft wird.

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

GETRÄNKE



MINERAL OFFEN	2dl	3dl	5dl
Eptinger Mineralwasser ohne Kohlensäure	3	4	
Eptinger Mineralwasser mit Kohlensäure	3	4	
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 pro Person			2
Himbeersirup für Kinder			gratis

KAFFEE

Griechischer Kaffee			4.8
Espresso			4.2
Doppelter Espresso			5.8
Espresso Macchiato			4.8
Kaffe crème			4.4
Cappuccino			4.8
Milchkaffee <i>(Kaffe – Bioknospe, Fairtrade Peru)</i>			4.8

APÉRITIF

	%	cl/dl	
Ouzo			
Arvanitou	40%	4cl	7
Adolo	42%	4cl	9
Arvanitou Fläschli	40%	2dl	27
Athenian Spritz mit Otto`s Vermouth, Prosecco, Tonic			11
Aperol Spritz mit Aperol, Prosecco, Mineral			9
Holundrio mit Weisswein, Holundersirup, Mineral			9
Weisswein gespritzt süss / sauer			7
Campari Soda	25%	4cl	8
Prosecco	11%	1dl	7
Alkoholfrei			
San bitter		1dl	5
Chinotto		2dl	6
Lyre`s Spritz mit Holundersirup, Tonic			9

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

	%	3.3dl	5dl
Mythos	4.7%	5.5	
Fix	4.7%	5.5	
Schneider Weisse	5.4%	6	
Wyssestei Bügel Premium	5.2%		7.5
Alkoholfrei Feldschlösschen Weizenfrisch		5.5	

MINERAL FLASCHE

	3.3dl	5dl	1l
Eptinger Mineralwasser ohne Kohlensäure		5.5	9
Eptinger Mineralwasser mit Kohlensäure		5.5	9
Rivella rot, blau	4.5		
Coca Cola original, zero	4.5		
Schweppes Tonic (2dl)	4.5		

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Bergtee			4.5
Tee Grüntee, Milde Minze, Kamille, Lemon mint, Earl Grey, Rooibos <i>(Tee – Alt Haus)</i>			4.5
Ovo/Schoggi			4.5
Holunderblütensirup			4.5
Tee-Rum			7

SPIRITUOSEN

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

LONGDRINKS

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

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 vom ZieglerHof Brunnenthal	30%	4cl	8