



# Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!

## Öffnungszeiten

<b>Montag - Dienstag</b>	<b>Ruhetag</b>
Mittwoch <input type="checkbox"/>	08:30 - 22:00
Donnerstag <input type="checkbox"/>	08:30 - 22:00
Freitag <input type="checkbox"/>	08:30 - 22:00
Samstag <input type="checkbox"/>	08:30 - 22:00
Sonntag <input type="checkbox"/>	08:30 - 22:00
Warme Küche Pause <input type="checkbox"/>	14:00 - 17:00

**Hotel Rössli**  
**BON Crêpetit Restaurant, Crêperie und Café**

8877 Murg, Rösslistrasse 2.

Tel.: +41 81 738 11 97

E-mail: [info@boncrepetit.ch](mailto:info@boncrepetit.ch)

# Frühstücksangebot

- 1. Kleines Frühstück (Kontinental)** 10,00  
Croissant, 2 Scheiben Baguette, dreierlei Konfitüren in Schälchen, Butter, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee
- 2. Standard Frühstück** 13,00  
Croissant, 2 Scheiben Baguette, dreierlei Konfitüren in Schälchen, Aufschnitt, Butter, Käse, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee
- 3. Ham and eggs** 15,00  
Croissant, 2 Scheiben Baguette, dreierlei Konfitüren in Schälchen, Ham and eggs, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee
- 4. Classic BON Crepetit Frühstück** 12,00  
Pfannkuchen, dreierlei Konfitüren in Schälchen, Ahornsirup, Butter, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee  
+ extra Früchte – je nach Saison gegen Aufpreis + 3,00
- 5. Exklusives Bon Crepetit Frühstück** 15,00  
Pfannkuchen, Butter, 2 Spiegeleier, Baconchips, Guacamole, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee
- 6. Fitness Frühstück** 10,00  
Haferbrei mit Früchten, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee
- 7. Extra BON Crepetit Frühstück** 20,00  
Croissant, 2 Scheiben Baguette, Becher Joghurt mit Obst, dreierlei Konfitüren in Schälchen, Ahornsirup, Obst, Rührei mit Baconchips, Butter, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee
- 8. Mozzarella Caprese Frühstück** 19,00  
Croissant, 2 Scheiben Baguette, Mozzarella Caprese, Olive, Butter, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee  
+ extra Baconchips + 3,00
- 9. Walensee Spezial** 20,00  
Croissant, 2 Scheiben Baguette, Olive, Dörrtomaten, Butter, Käse, Salami, Schinken, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee
- 10. See-Frühstück** 16,00  
Croissant, 2 Scheiben Baguette, Thunfischcreme, Olive, Dörrtomaten, lila Zwiebeln, Cocktailtomaten, Butter, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzliche MWST.

**11. Exklusives See-Frühstück** 20,00

Croissant, 2 Scheiben Baguette, Rauchlachs, Guacamole,  
2 Spiegeleier, Butter, frischer Orangensaft, 1 Kaffee Creme/Tee

**12. Für Kinder** 10,00

Pfannkuchen, Butter, frischer Orangensaft / Ovomaltine Kakao  
+ extra Ovomaltine Crunchy Cream + 2,00

Cappuccino + 1,00

Latte Macchiato + 1,00

Kaffee Melange + 2,00

Aromatisierte Kaffeespezialitäten - Alkoholfreie Getränke + 2,00

**Herkunftsbezeichnung**

Schwein, Geflügel, Rind: Schweiz, EU  
Forelle: Schweiz, EU  
Thunfisch, Rauchlachs: EU

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen  
als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzliche MWST.

# BON Crêpetit! - Menü

## Süße Crêpes

<b>Zucker und Zimt</b>	7,00
<b>Apfelmus</b> mit karamellisierten Apfelstücken und kandierten Zitronenstreifen	8,50
<b>Konfitüre</b>	8,50
<b>Banane mit Zitrone und Zucker</b>	10,50
<b>Vanille</b> mit Milchkaramellcreme und Lindt Schokokugel	12,00
<b>Karamell</b> mit Milchkaramellcreme und Karamellwürfel, Nuss und Apfelstückchen	13,00
<b>Salzkaramell</b> mit salziger Karamellcreme und gesalzene Cashewnüssen	13,00
<b>Lindt Schokolade</b>	11,00
<b>Lindt Schokolade und Banane</b>	13,50
<b>Nutella</b>	9,50
<b>Nutella und Banane</b>	11,50
<b>Nutella, Kokos und Mango</b>	13,00
<b>Nutella, Quark und Banane</b>	13,50
<b>Nutella, Marronicreme</b> und Rumfrüchte	15,00
<b>Ovomaltine</b> Crunchy Cream	11,00
<b>Oreo Kekse</b> mit Nutella	14,00
<b>Eierlikör</b> mit Milchkaramellcreme und Mandelstückchen	14,00
<b>Frisches Obst</b> – je nach Saison - mit Vanillesosse	14,00
<b>Orangencreme</b>	12,00
<b>Grand Marnier</b> Bitterorangen-Konfitüre mit kandierten Orangenstückchen	14,00
<b>BON Crêpetit! Spezialität</b> - Ovomaltine Crunchy Creme, Mascarpone, Banane	15,00
<b>BON Crêpetit! Traum</b> - Nutella, Banane, Vanille, Karamellwürfel, Mandelstückchen	15,00
<b>Palatschinken nach Gundel Art</b> – ungarische Spezialität	17,00

## Herzhafte Crêpes

---

<b>Tomatesosse, Käse und Cocktailtomaten</b>	10,00
<b>Käse</b>	10,00
<b>Mozzarella</b> mit hausgemachtem Pesto und Cocktailtomaten	13,00
<b>Mozzarella, Fetakäse, Olive, Cocktailtomaten, Babyspinat, mediterranes Dressing</b>	15,00
<b>Crème Fraîche, Käse, Rucola, geröstete Zwiebel</b>	13,00
<b>Camembert, Blaubeerkonfitüre, mit Blaubeeren</b>	13,00
<b>Ziegenkäse</b> mit Birne, Babyspinat und Honignüssen	16,00
<b>Schinken, Käse und Spiegelei</b>	13,00
<b>Gorgonzola</b> mit Birnenkompott und Cashewnüssen	15,00
<b>Hawaii</b>	12,00
<b>Thunfischcreme, Salat, Oliven, rote Zwiebeln und Cocktailtomaten</b>	14,00
<b>Rahmspinat, Käse und Spiegelei</b>	14,00
<b>Prosciutto Schinken, hausgemachtem Pesto, Käse, Rucola und Cocktailtomaten</b>	17,50
<b>Prosciutto Schinken, Käse, Rucola und Balsamicoessig</b>	16,00
<b>Rauchlachs, Guacamole und Spiegelei</b>	17,50
<b>Rauchlachs, Mayonnaise, frischem Salat, rote Zwiebeln und Oliven</b>	16,00
<b>Guacamole, Cocktailtomaten und würzigen Tortillachips</b>	15,50
<b>Kräuter-Ricotta, Tricolor-Paprika und Cocktailtomaten</b>	15,00
<b>Kebab</b>	13,00
<b>Pouletbrust, Cheddar Käsesosse und Tricolor-Paprika</b>	16,50
<b>Hortobagyer Fleischpalatschinken ( Ungarische Spezialität )</b>	18,50

### Herkunftsbezeichnung

Schwein, Geflügel, Rind: Schweiz, EU  
Krevetten: Vietnam  
Forelle: Schweiz, EU  
Thunfisch, Rauchlachs: EU

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen  
als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzliche MWST.

# Menü à la Carte

## Vorspeisen

Gemischter Salat	10,50
Grüner Salat	8,50
Auberginen-Teller mit Gemüsevariationen und Baguette	14,50
Rauchlachs mit Kräuterbutter und Baguette	17,50

## Suppen

Tagessuppe	9,50
Gulaschsuppe	14,50

## Hauptgerichte

Spaghetti Bolognese mit Parmesan-Splitter	21,50
Spaghetti aglio e olio	18,50
- mit Thunfisch in Öl	+ 3,00
Pouletbrust mit Grillgemüse und Kürbispüree	29,00
Weissweinrisotto	22,00
Kürbisrisotto	26,00
Pilzrisotto	28,00
Wählen Sie zu Ihrem Risotto:	
- mit Ziegenkäse	+ 8,00
- mit Black Tiger Krevetten	+ 10,00
- mit Pouletbrust	+ 8,00
Forelle mit Knoblauch, Salsasosse dazu Spinat und Kartoffeln	39,00
Rössli Rinds-Burger mit Spiegelei, roten Zwiebeln dazu Coleslaw-Salat und Kartoffeln	24,50
Rössli Cordon bleu gefüllt mit Ziegenkäse dazu Pommes Frites	29,50
Cordon bleu vom Schwein „Classic“ dazu Pommes Frites	29,50
Rindsgulasch auf ungarische Art mit hausgemachten Spätzli	30,50
Fondue „Priska’s Huusmischung“ (pro Person)	24,00

## Herkunftsbezeichnung

Kalb, Schwein, Geflügel, Rind: Schweiz, EU  
Krevetten: Vietnam  
Forelle: Schweiz, EU  
Thunfisch, Rauchlachs: EU

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzliche MWST.

# GETRÄNKEKARTE

## Aperitiv

Cynar	16,50%	4 cl	6,50
Campari	23,00%	4 cl	6,50
Martini Bianco	15,00%	4 cl	6,50
Martini Rosato	15,00%	4 cl	6,50
Appenzeller	29,00%	4 cl	8,50
Ramazotti	30,00%	4 cl	6,50
Jägermeister	35,00%	4 cl	6,50
Fernet Branca	42,00%	4 cl	7,50
+ Orangensaft			1,00
Gespritzter Weisser			7,50
Aperol Spritz			10,50
Aperol + Prosecco oder Weiswein + Soda			
Hugo			10,50
Prosecco oder Weiswein + Holundersirup + Soda + Limette			
Sanbitter alkoholfrei		10 cl	5,00
Prosecco		10 cl	7,00

## Kalte Getränke

Valser mit/ohne Kohlensäure	0,33 L	4,20
Valser mit/ohne Kohlensäure	0,50 L	5,20
Valser mit/ohne Kohlensäure	0,75 L	8,40
Cola	0,33 L	4,90
Cola Zero	0,33 L	4,90
Fanta	0,33 L	4,90
Sprite	0,33 L	4,90
Fusetea Lemon oder Peach	0,33 L	4,90
Rivella rot oder blau oder Refresh	0,33 L	4,90
Shorley Möhl	0,33 L	4,90
Apfelsaft Möhl	0,33 L	4,90
Red Bull	0,25 L	5,80

## Royal Bliss Premium Inspiration

Berry Taste Sensation	0,2 L	5,50
Ginger Ale	0,2 L	5,50
Lemon Taste	0,2 L	5,50
Tonic Water	0,2 L	5,50

## Frucht Saft

---

Frische Orangesaft	0,2 L	7,50
Orange Michel	0,2 L	4,90
Aprikose Michel	0,2 L	4,90
Williams Birne Michel	0,2 L	4,90
Tomaten Michel	0,2 L	4,90

## Bier

---

Edelspez Premium	0,33 L	4,80
Klosterbräu Amberbier	0,33 L	4,50
Edelweiss Panache	0,33 L	4,50
Schwarzer Bär dunkel	0,50 L	6,40
Schützengarten hell	0,50 L	5,20
Weisser Engel Hefeweizen	0,50 L	7,80
Schützengarten Alkoholfrei Bier	0,33 L	4,50
Möhl Suure most 4%	0,50 L	6,40
Möhl Suure most alkoholfrei	0,50 L	6,40

## Spiritosen

---

Zwetschgen	40%	2 cl	5,00
Chrüter	40%	2 cl	5,00
Birnenträsch	40%	2 cl	5,00
Quintner Marc	40%	2 cl	6,00
Vieille Poire	40%	2 cl	8,50
Vieille Prune	40%	2 cl	8,50

## Vodka

---

Trojka	40%	4 cl	9,50
Russian Standard	40%	4 cl	10,50
Absolut	40%	4 cl	11,50



## Rum

---

Captain Morgan White	37,5%	4 cl	9,50
Captain Morgan Gold	35%	4 cl	11,50

## Grappa

---

Paesanella Bianca	37,5%	2 cl	8,00
Paesanella Moscato	41%	2 cl	9,50
Paesanella Amarone	41%	2 cl	8,50

## Gin

---

Gordon's	37,5%	4 cl	9,00
Bombay Sapphire	40%	4 cl	11,00
Gin 27 Appenzellere	43%	4 cl	11,50
+ Tonic			3,00

## Whisky

---

Johnnie Walker Red	40%	4 cl	9,50
Johnnie Walker Black	40%	4 cl	12,00
Glenfiddich 12 Yahr	40%	4 cl	12,00
Tullamore DEW	40%	4 cl	10,00
Jack Daniel's	40%	4 cl	8,50
+ Cola			3,00

## Liqueure-Creams

---

Amaretto Disaronno	28%	4 cl	8,00
Limoncello di Capri	30%	4 cl	8,00
Sandeman white / tawny	19%	4 cl	7,50
Baileys	17%	4 cl	7,50

## Cognac

---

Hennessy VS	40%	4 cl	9,50
Camus VSOP Elegance	41%	4 cl	10,50
Courvoisier VSOP	41%	4 cl	11,00
Remy Martin Royal-1738	40%	4 cl	13,00

# Weinkarte

## Weisswien / Rose

Quintner Federweiss AOC St. Gallen	50 cl	24,00
Epesses Lavaux Testuz AOC	50 cl	26,00
Féchy La Côte Testuz AOC	50 cl	26,00
Oeil-de-Perdrix Vaudois Testuz AOC	50 cl	26,00
Chardonnay Piemonte IL Falchetto DOC	75 cl	46,00
Furmint Sauska PDO	75 cl	36,00
Sauvignon Blanc Léglí Balaton PDO	75 cl	42,00
Villányi Rose Sauska PDO	75 cl	34,00

## Rotwein

Quintner Blauburgunder AOC St. Gallen	50 cl	24,00
Primitivo Manduria Selezione Fellini DOC	50 cl	29,00
Quintner Blauburgunder AOC St. Gallen	75 cl	42,00
Humagne Rouge Gilliard Trésors de Famille	75 cl	55,00
Primitivo Manduria Selezione Fellini DOC	75 cl	46,00
Ripasso Valpolicella Selezione Fellini DOCO	75 cl	55,00
Cuvée Barrique Raffinette	75 cl	49,00
Balbás Barrica Tempranillo	75 cl	45,00
Áfium Merlot-Syrah IKON PDO	75 cl	42,00
Egri bikavér Gál Tibor PDO	75 cl	48,00

## Dessertwein

Tokaji Aszú 6 Puttonyos Graf-Degenfeld PDO BIO	50 cl	160,00
Tokaji Aszú 5 Puttonyos Royal PDO	50 cl	87,00
Tokaji Szamorodni Graf-Degenfeld PDO BIO	50 cl	45,00

## Champanger / Prosecco

---

Prosecco	10 cl	7,00
Kreinbacher Extra Dry Somló PDO BIO	75 cl	59,00
Moutard Cuvée Royal Brut Blanc de Noirs AC	75 cl	75,00
José Michel Brut Rosé AC	75 cl	95,00
José Michel Tradition Brut AC	37,5 cl	68,00
Louis Roederer Brut Premier	75 cl	140,00
Louis Roederer Brut premier	37,5 cl	85,00
BOSCO Dei Cirmioli Prosecco	75 cl	48,00

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzliche MWST.

## Exklusive Heissgetränke - und Kaffee-Auswahl

### Kaffee schwarz

Ristretto	4,70
Espresso	4,70
Doppelter Espresso	6,00
Kaffee Crème	4,70
Lungo	4,70
Americano	4,70

### Kaffee mit Milch

Espresso Macchiato	5,00
Cappuccino	5,30
Flat White	5,60
Schale	5,00
Latte Macchiato	5,90
Kaffee Mélange	6,00

### Kaffee mit Aroma

Espresso Limoncello	7,50
Baileys Mélange	8,50
Maple Latte (Espresso + Ahornsirup + Milch)	6,50
Mexikanischer Milchkaffee (Espresso + Vanille+ Milch + Zimt)	6,50
Caramel Cappuccino	6,50
Kaffee Luz	7,50
Corretto Grappa	7,00

### Premium SIROCCO BIO Tee - verschiedene Variationen

**DETOX Wellness Tee:** Relax / Balance / Pure Power

**Bio-Rotbusch-Tee:** Winter Moment / Rooibos Tangerine

**Bio Verveinetee:** Verbana

**Bio Früchtete:** Red Kiss

**Bio-Kräuterte:** Piz Palü (Schweizer) / Ginger Lemon Dream / Pina Moringa

**Bio Minztee:** Moroccan Mint (Marokkanischer Tee)

**Bio-Kamillentee:** Camomile Orange Blossoms

**Bio-Grüntee:** Yellow Wish (Chinesischer Tee mit Mango) / Jasmin Dragon Pearls /  
Japanese Sencha / Gren Tropic / Green Jasmine

**Weisser Bio-Tee:** White Silver Needle (mit Jasminduft) / White Peach

**Bio-Oolong-Tee:** Jade Oolong / Almond Oolong

**Bio-Darjeling:** Purple Breeze

**Bio-Schwarztee:** Imperial Gold (mit Zitrone und Orange) / Ceylon Sunrise /  
Ceylon Decaf / Black Vanille / Black Chai

**Bio Assam:** Golden Assam (Indien)

**Bio-Earl Grey:** Gentle Blue

## Herbstliche und Winterliche Heißgetränke Seelenwärmer für die kalte Jahreszeit

### Glühende hochprozentige Heißgetränke

<b>Café Bombardino</b>	9,50
Espresso + Eierlikör + Schlagsahne + brauner Zucker	
<b>Bombardino</b>	8,00
Eierlikör + Schlagsahne + brauner Zucker	
<b>Heisse Oma</b>	8,00
Eierlikör + Brauner Rum + Milch + Vanillezucker	
<b>Hot Aperol</b>	10,50
<b>Jäger Tee</b>	11,00
Schwarztee + Rotwein + Brauner Rum + Winterlicher Zuckersirup + Schnaps	
<b>Hot Teddy</b>	10,00
Whisky + heisses Wasser + Honig + Zitronensaft	
<b>Grog Royal</b>	9,50
Brauner Rum + heisses Wasser + Orangenlikör + Orangensaft + Zitronensaft + Schnaps	
<b>BON Crepetit Glühwein 3 dl</b>	8,50

### Alkoholfreie Heißgetränke

<b>Seelenwärmer Latte</b>	8,50
aromatisiert mit Sirupvariationen	
<b>Punch</b>	5,00
Apfelsaft + Orangensaft + Zitronensaft + Winter-Gewürzmischung	
<b>Glög</b>	7,00
Apfelsaft + Rooibos Tee + Zitronensaft + Winter-Gewürzmischung	
<b>Chai Latte</b>	8,00
Rooibos Chai Tee + heisse Milch	
<b>Heisse Limonade mit Früchten</b>	8,50
Apfel mit Zimt   Birne mit Ingwer   Orange mit Zimt   Pflaume mit Sternanis	
<b>Ovomaltine</b>	4,50
<b>Lindt heisse Schokolade</b>	6,00

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzliche MWST.