

Speisekarte

Starters

Antipasti

Grüne Oliven	5.00	Buureschüblig	5.50
Getrocknete Tomaten	5.00	4 Portionen	19.50
Käsewürfeli	5.00		

Salat





Hauptgang / Vorspeise

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing.

Grüner Salat	10.50 / 7.50
Gemischter Salat	15.50 / 10.50
Menusalat	5.50

grepery's Chilisaucen

Passend zu unseren salzigen Crêpes sind unsere hausgemachten Chilisaucen das i-Tüpfelchen für alle, die es ein wenig schärfer mögen.

 Gonzi Allseits beliebt Bird Eyes	3.70
 Fruity Fever Exotisch fruchtig Habanero Gold	4.50
 Smoking Hot Rauchig süsslich Trinidad Moruga Scorpion	4.50
 Coma Coma Mit markantem Habaneroaroma Habanero	4.50

Unser Service berät Euch gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Rindshackfleisch, Pouletfleisch, Schinken, Speck: Schweiz
Käse: Cheddar | Eier: Freiland | Lachs: Zucht Norwegen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Wir akzeptieren Lunch-Checks, Maestro, Postcard, MasterCard, VISA und American Express.

Salzige Crêpes

Die Crêpes sind nach unseren
Team-Mitgliedern und Stammgästen benannt.

Silvia 🍷 Käse	11.50
Céline 🍷 Rahmspinat	12.00
Manu 🍷 Rahmspinat, Käse	15.50
Laurids 🍷 Käse, Tomaten, schwarze Oliven	17.50
Josh 🍷 Tomaten, Rucola, Käse	17.50
Franz 🍷 Rahmspinat, Käse, Spiegelei	18.50
Dicle 🍷 Tomaten, Mozzarella, Pesto	18.50
Talissa 🍷 Gorgonzola, Baumnüsse, Birne	18.50
Nathalie 🍷 Ziegenkäse, Rucola, Pinienkerne, Honig	19.50
Christine 🍷 Gemüsecurry 🍷 pikant	19.50
Lisa Schinken, Käse	17.00
Jenny Schinken, Käse, Spiegelei	19.00
Ramona Schinken, Käse, Tomaten	19.00
Leonie Schinken, Käse, Rahmspinat	19.00
Désirée Schinken, Mozzarella, Tomaten	19.00
Markus Speck, Zwiebeln, Crème fraîche	19.00
Mariam Rauchlachs, Zwiebeln, Crème fraîche	19.50
Bernhard Rindshackfleischsauce 🍷	19.50
Herr Schöni Speck, Tomaten, Rucola, Crème fraîche	20.50
Sévi Schinken, Käse, Rahmspinat, Spiegelei	20.50
José Jalapeños, Käse, Speck, Guacamole	20.50
Nik Rauchlachs, Guacamole, Tomaten, Röstzwiebeln	20.50
Yohny Appenzeller Käse, Speck, Zwiebeln, Spiegelei	20.50
Francesco Salami Calabrese pikant, Mozzarella, schwarze Oliven, Rucola, Tomaten	21.50
Marshal Salami Calabrese pikant, Käse, verquirltes Ei, Pfeffer, Röstzwiebeln, gemahlene Chilis scharf	21.50
Alfred Rindshackfleischsauce 🍷, Käse, Apfelmus	21.50
Mit Spiegelei	+ 2.50
Mit Menusalat	+ 5.50
Mit glutenfreiem Teig	+ 3.50

Unser Service berät Euch gerne bezüglich Zutaten. Gorgonzola, Ziegenkäse, Lachs sind nicht als zusätzliche Zutat erhältlich.

🍷 Hausgemachte Rindshackfleischsauce mit 40% Fleischanteil

🍷 Hausgemacht / 🍷 Vegetarisch


Süsse Crêpes

Prisca Zucker, Zimt	9.00
Vicky Honig	9.00
Cosmin Konfitüre	10.00
Zéa Marronicrème	10.00
Luca Nutella	10.00
Schoko-Nusscrème [☆]	11.00
Valery Honig, Banane	10.50
Thomas Zucker, gesalzene Butter	11.00
Monica Apfelmus, Zucker, Zimt	11.50
Claudio Caramel au beurre salé [♡]	12.50
Bruce Erdnussbutter, Konfitüre	12.50
Jacintha Nutella, Banane	12.50
Schoko-Nusscrème [☆] , Banane	13.50
Isabelle Nutella, Marronicrème	12.50
Schoko-Nusscrème [☆] , Marronicrème	13.50
Antigona Himbeeren, weisse Schoggi	13.50
Kees Lemon Curd [♡] Zitronen-Buttersauce	14.50
Benny Nutella, Birne, Baumnüsse	14.50
Schoko-Nusscrème [☆] , Birne, Baumnüsse	15.50
Pascal Lemon Curd [♡] Zitronen-Buttersauce, Banane	15.50
Sarah Grand Marnier flambiert	16.50
Ursula Frozen Yogurt, Himbeeren, Fruchtsauce [♡]	16.50
Mit glutenfreiem Teig	+ 3.50

♡ Hausgemacht / ☆ ohne Palmöl

Frozen Yogurt

	klein / normal
Nature	5.00 / 7.50
Toppings Zum selber kombinieren	
Crunchy Nut Flakes	0.50
Smarties	0.50
Schoggi-Topping	0.50
Caramel-Topping	0.50
Caramelisierte Baumnüsse	0.50
Beeren	0.50
Bananen	0.50
Fruchtsauce 	0.50
Weisse Schoggisauce mit Tonkabohne 	1.00
Baileys 2cl	4.50

 Hausgemacht

Mineral

Mineral	3 dl / 5 dl
Mineral mit / ohne Kohlensäure	4.00 / 5.50
Süßgetränke	3.3 dl
Coca Cola / Cola Zero	4.00
Rivella Rot / Blau	4.00
Sprite	4.00
Eistee Lemon / Peach	4.00
Apfelschorle	4.00
Ramseier Huustee <small>Minze</small>	4.00
Superfood Drinks	2.75 dl
Nao Awake	4.00
Nao Recharge	4.00
Gazosa	3.5 dl
Mandarine	5.50
Heidelbeere	5.50
Muskattrauben	5.50
Himbeere	5.50
Schweppes	2 dl
Tonic Water	5.00
Bitter Lemon	5.00
Ginger Ale	5.00
Ginger Beer Chili	5.00
Hausgemacht	3 dl / 5 dl
Hibiskussaft	5.50 / 7.50

Limonade & Saft

Craft Limonade	3.3dl
Limette-Ingwer-Holunder	5.50
Rote Beere-Rosmarin	5.50
Fruchtsäfte	2dl
Ananassaft	4.50
Cranberrysaft	4.50
Orangensaft mit Fruchtfleisch	4.50
Multivitaminsaft	4.50

Kaffee & Milch

Kaffee	
Kaffee Crème	4.40
Espresso	4.40
Doppio Espresso	5.50
Espresso Macchiato	4.50
Latte	4.70
Latte Macchiato	5.80
Cappuccino	5.50
Freddo	7.50
+ Spirituose 2cl	4.50
Milch	
Heisse / kalte Ovomaltine	5.00
Heisse / kalte Schokolade	5.00
+ Schlagrahm	1.00

Tee

Tees in erstklassiger Bio-Qualität

Alle unsere Tees stammen aus zertifiziertem biologischen Anbau (Bio-Zertifizierung durch bio.inspecta). Die edlen Teebeutel sind handgefertigt, einzelverpackt und biologisch abbaubar.

Gentle Blue Earl Grey, spritzig-blumig. 4.70

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische.

Japanese Sencha Grüntee, erfrischend-intensiv. 4.70

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist dank des runden, herben Aromas in seiner Heimat sehr beliebt.

Rooibos Tangerine Rotbusch-Tee, mild-fruchtig. 4.70

Unverkennbarer Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.

Ginger Lemon Dream Kräutertee, würzig-aromatisch. 4.70

Eine erfrischende, süß-scharfe Komposition aus Ingwer, Zitronengras, Zitronenmelisse, Süssholzwurzel und Kräutermintze.

Verbena Verveinetee, zitronig-erfrischend. 4.70

Echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der einzigartigen Pflanze.

Red Kiss Früchtetee, spritzig-fruchtig. 4.70

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten.

Moroccan Mint Minztee, erfrischend-belebend. 4.70

Fasziniert mit intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze.

Camomille Orange Blossoms, süß-floral. 4.70

Kamillentee mit Orange, beruhigend-entspannend. Ein himmlisches Ensemble: milde Kamille und zarte Orangenblüten, mit echten Orangenstücken.

Black Chai Schwarzteemischung mit Gewürzen. 4.70

Schwarztee mit einem orientalischem Bouquet – eine pikante Liaison, die unvergesslich bleibt.

Black Chai Latte Schwarzteemischung mit Gewürzen. 5.20

Besonders verführerisch ist der Black Chai, wenn er mit etwas Milch genossen wird.

Bier

Offenausschank	3 dl / 5 dl
Hürlimann Lager, hell 4.8%	4.80 / 6.80
1664 Kronenbourg, blanc 5.0%	4.80 / 6.80

Flaschen

Schneider Weisse Original 5 dl, 5.4%	6.50
Valaisanne Pale Ale 3.3 dl, 5.2%	5.50
Celio Gluten Free 3.3 dl, 4.5 %	5.50
Eve Litchi 2.75 dl, 3.1 %	5.50
Magners Cider 5.68 dl, 4.5 %	5.50
Cardinal Alkoholfrei 3.3 dl	5.50

Aperitifs, Digestifs, Bitters & Prosecco

Aperitifs

Weisswein gespritzt süss oder sauer	8.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	11.00
Hugo Prosecco, Holundersirup, Pfefferminze, Limette	11.00
Tante Berta Hausdrink	11.00
Prosecco, Himbeeren, Minze, Holundersirup, Limettensaft	
grepery Passion Prosecco, Passoa, Passionsfruchtsaft	11.00

Wermut & Bitter 4cl

Campari 23% 6.00

Martini Bianco 29% 6.00

Prosecco 1 dl / 7.5 dl

Spumante DOC 11% 6.00 / 38.00

Sours

Whiskey, Amaretto, Aperol 13.00

Liköre 4cl

Amaretto 28%, **Baileys** 17%, **Passoa** 17% 7.00

Grand Marnier 40%, **Kahlúa** 20% 8.00

Whiskey 4cl

Talisker 10 Years, 45.8% 13.50

Laphroaig 10 Years, 40% 13.50

Bowmore Islay Single Malt, 12 Years, 40% 15.50

Bowmore Islay Single Malt, 15 Years, 43% 17.00

Longdrinks & Cocktails

Longdrinks

Campari Soda / Orange	11.50
Wodka Orange	11.50
Wodka Tonic / Lemon	11.50
Whisky Cola	11.50
Bombay Gin Tonic	11.50
Cuba Libre	11.50

Cocktails

Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	13.50
Mojito Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze	13.50
Pink Mojito Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Cranberrysaft	13.50

Alkoholfreie Cocktails

Apple Mojito Apfelsaft, Limette, Pfefferminze, Rohrzucker	9.50
Ipanema Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Limettensaft	9.50
grepery Foot Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	10.50

Weine

Weiss

1 dl / 7.5 dl

Pinot Grigio DOC

7.00 / 46.00

Pinot Grigio | Veneto, Italien.

Blasses Gelb. Tolle Limetten- und Litschiaromen sowie die Pink-Grapefruit-Note im Finale.

Simué Verdejo DO

8.00 / 52.00

Verdejo | Rueda, Spanien.

In der Nase typisch exotische Verdejo-Aromen wie Litchi, Ananas, Mango, Banane und Pfirsich. Im Gaumen geschmeidig mit einer fruchtig frischen Säure.

Rosé

Grenache Marouette Bio

8.00 / 52.00

Grenache | Languedoc-Roussillon, Frankreich.

Helles lachsrosa. Ausdrucksstark. Noten von Erdbeere, Himbeere und Orangenblüte. Fein, frisch und elegant im Abgang.

Rot

1 dl / 7.5 dl

Malbec Fortant Pays d'Oc IGP

9.00 / 65.00

Malbec | Languedoc-Roussillon, Frankreich.

Tiefe purpurfarbene Robe mit Granada-Reflexen. Noten von Pflaumen, Veilchen, Pfeffer und süssen Gewürzen. Vollmundiger, beeriger Abgang.

Pedrerá Monastrell

8.00 / 52.00

Monastrell | Jumilla, Spanien.

In der Nase Kirschen, Waldbeeren, Kräuter und mineralische Noten. Mild mit weichen Gerbstoffen, frisches, saftiges Fruchtextrakt. Schöner Abgang.