

## Starters

---

### Antipasti

<b>Grüne Oliven</b>	5.00	<b>Buureschüblig</b>	5.50
<b>Getrocknete Tomaten</b>	5.00	<b>4 Portionen</b>	19.50
<b>Käsewürfeli</b>	5.00		

### Salat

Hauptgang / Vorspeise





Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing.

<b>Grüner Salat</b>	10.50 / 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	15.50 / 10.50
<b>Menusalat</b>	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.

 <b>Gonzi</b> Allseits beliebt Bird Eyes	3.70
 <b>Fruity Fever</b> Exotisch fruchtig Habanero Gold	4.50
 <b>Smoking Hot</b> Rauchig süsslich Trinidad Moruga Scorpion	4.50
 <b>Coma Coma</b> 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.

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

---


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

♡ Hausgemacht / ☆ ohne Palmöl

## Frozen Yogurt

---

	klein / normal
<b>Nature</b>	5.00 / 7.50
<b>Toppings</b> Zum selber kombinieren	
<b>Crunchy Nut Flakes</b>	0.50
<b>Smarties</b>	0.50
<b>Schoggi-Topping</b>	0.50
<b>Caramel-Topping</b>	0.50
<b>Caramelisierte Baumnüsse</b>	0.50
<b>Beeren</b>	0.50
<b>Bananen</b>	0.50
<b>Fruchtsauce</b> 	0.50
<b>Weisse Schoggisauce mit Tonkabohne</b> 	1.00
<b>Baileys</b> 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
Fanta	4.00
Sprite	4.00
Eistee Lemon / Peach	4.00
Apfelschorle	4.00
Ramseier Huustee <small>Minze</small>	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
Zingi	5 dl
Vitalisierendes Ingwer-Getränk	5.50
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
<b>Fruchtsäfte</b>	2dl
Apfelsaft	4.50
Ananassaft	4.50
Cranberrysaft	4.50
Orangensaft	4.50
Passionsfruchtsaft	4.50

## Kaffee & Milch

---

<b>Kaffee</b>	
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
<b>Milch</b>	
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

**Schneider Weisse Alkoholfrei** 5 dl 6.50

**Valaisanne Pale Ale** 3.3 dl, 5.2% 5.50

**Magners Cider** 3.3 dl, 4.5 % 5.50



## Aperitifs, Digestifs, Bitters & Prosecco

---

### Aperitifs

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

### Wermut & Bitter

	4 cl
<b>Campari</b> 23%	6.00
<b>Martini Bianco</b> 29%	6.00

### Prosecco

	1 dl / 7.5 dl
<b>Spumante DOC</b> 11%	6.00 / 38.00

### Sours

<b>Whiskey, Amaretto, Aperol</b>	13.00
----------------------------------	-------

### Liköre

	4 cl
<b>Amaretto</b> 28%, <b>Baileys</b> 17%, <b>Passoa</b> 17%	7.00
<b>Grand Marnier</b> 40%, <b>Kahlúa</b> 20%	8.00

### Whiskey

	4 cl
<b>Talisker</b> 10 Years, 45.8%	13.50
<b>Laphroaig</b> 10 Years, 40%	13.50
<b>Bowmore Islay</b> Single Malt, 12 Years, 40%	15.50
<b>Bowmore Islay</b> Single Malt, 15 Years, 43%	17.00

## Longdrinks & Cocktails

---

### Longdrinks

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

### Cocktails

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Rohrzucker	13.50
<b>Mojito</b> Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze	13.50
<b>Pink Mojito</b> Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Cranberrysaft	13.50

### Alkoholfreie Cocktails

<b>Apple Mojito</b> Apfelsaft, Limette, Pfefferminze, Rohrzucker	9.50
<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Limettensaft	9.50
<b>grepery Foot</b> 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.

#### **Pedra 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.