

v Vegan

(v) Vegane Optionen möglich

Über Allergene & Inhaltsstoffe gibt unser Team auf Anfrage gerne Auskunft.

Fleischdeklaration: Alles Fleisch stammt aus der Schweiz

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

WÄHLE DEINEN TEIG:

Klassischer Teig

v Veganer Teig

v Buchweizen Teig (Glutenfrei) +1.00

CRÊPES CLASSIQUES SUCRÉES

Crêpe nature, Teig nach Wahl	8.50
v Zucker oder Zimtzucker	9.00
+ frischer Zitronensaft	+0.50
v Konfitüre (hausgemacht)	9.50
v Caramel Fleur de Sel (hausgemacht)	9.50
v Ahornsirup	9.50
(v) Choutella / vegane Schoggi (hausgemacht)	9.50
+ Banane oder Birne	+2.00
v Erdnussbutter & Banane	11.50
v Caramelisierte Äpfel (hausgemacht) & Zimtzucker	13.00
(v) Geröstete Baumnüsse & Honig/Löwenzahnhonig (hausgemacht, vegan)	11.50
extra Schlagrahm	+1.50
extra Vanilleglace	+3.50

CRÊPES CLASSIQUES SALÉES

Crêpe nature, Teig nach Wahl	8.50
mit Käse	+2.50
mit Bûche de Chèvre (Ziegenkäse)	+3.50
mit Spiegelei	+2.50
mit Schinken	+2.50
v mit Pulled Planted	+3.50
v mit Spinat (gekocht)	+2.50
v mit Champignons	+2.50
v mit Tomatensugo	+2.50
v mit Rucola	+2.50
v mit Roten Zwiebel-Pickles	+2.50

SALADES

v Kleiner Blattsalat mit Balsamicodressing	5.50
v CHOUETTE-SALAT	13.00
Marktsalat, Rucola, Rübli, Mais, Kidneybohnen, Ahornsirup, Balsamicodressing	



la Chouette
— Crêpes & Momos —

CRÊPES SPÉCIALITÉS

DIE SÜSSE ZIEGE	17.00
Spinat, Bûche de Chèvre, Honig, geröstete Baumnüsse	
v MARINARA	17.00
Tomatensugo, Spinat, Champignons, Tomaten, Petersilie, Kernen-Nuss-Crunch	
DELUXE (klassisch/vegi)	18.00
Sbrinz, Basilikumpesto, Rucola, Tomaten, Rohschinken oder Pulled Planted	
v RÜEBLI-LAX	18.00
Hausgemachter Rübli-LAX, Spinat, Meerrettich-Mousse, Kapern, Dill-Senf-Sauce	
(v) MEXICAINE (klassisch/vegi/vegan)	19.00
Hackfleisch oder Pulled Planted, Käse, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Chili-Öl, Sauerrahm, Guacamole	

MOMOS

6 Stk./9 Stk./12 Stk.	15.00/20.00/24.00
Ab 6 Stk. jedes weitere Momo	+2.00
v Spinat Füllung	
Hackfleisch Füllung	



BOISSONS CHAUDES ET FROIDES VINS

Espresso / Kaffee	4.50
Doppelter Espresso	5.00
Milchkaffee* / Cappuccino*	5.00
Caffè Freddo*	6.00
Chai Latte*	5.50
Heisse/Kalte Schoggi*	5.00
Frischer Ingwer-Zitronen Tee	5.50
Länggass-Tee (diverse Sorten)	5.00

*Wahl aus Kuhmilch oder Hafermilch (v)

LIMOS & SODAS

Hahnenwasser / Mineralwasser	3.50
“Wasser für Wasser”	
Hausgemachte Limos (Grapefruit/	30cl 5.00
Limette/Ingwer)	50cl 7.50
Hausgemachter Hibiskuseistee	30cl 5.00
	50cl 7.50
Sirups (Ingwer-Apfel/Bergamotte/	30cl 4.50
Holunderblüten)	50cl 6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	30cl 5.00
	50cl 7.50
Sinalco Cola	30cl 5.00
	50cl 7.50
Seicha Matcha-Grapefruit (Flasche)	33cl 6.00
El Tony Mate (Flasche)	33cl 6.00

BIERES

Brasserie de l'Avenir - L'Essor	30cl 5.50
(Helles, Offen)	50cl 8.00
Turbinenbräu Rekord (Amber,	33cl 6.00
Flasche)	
Quöllfrüsch hell (Dose)	33cl 5.50
(Take Away: -1.00)	50cl 8.00
Lola IPA (Alkoholfrei)	33cl 6.00

CIDRES

Tobiässler 2023, Cidrerie A. Heftig	10cl 6.00
	75cl 40.00

LA MAISON CARRÉE	10cl 7.00
Weiss Demeter / Chasselas / 2022 / CH /	75cl 48.00
11.2 Vol.%	
CAÇADA REAL	10cl 7.00
Rot / T. Nacional, Syrah, Alicante B., Petit	75cl 45.00
Verdot / 2021 / POR / 14.0 Vol.%	

APERITIFS

Giselle Sprizz ohne	8.00
Giselle Apéritif 0.0 Vol.%, Limetten-limo, Limette	
Veronese ohne	8.00
Crodino Biondo, Tonic Water, Limette	
Weisswein gespritzt	8.50
Süss/Sauer	
Veronese	12.00
Montenegro Amaro, Tonic Water, Limette	
Kina Tonic	12.00
Kina l'Aero d'Or, Tonic Water, Limette	
Suze Tonic	12.00
Suze Apéritif Elaboré, Tonic Water, Zitrone	
Purple Sprizz	12.00
Kapitel Randenlikör, Prosecco, Limette	
Bollwerk Sprizz	12.00
Kapitel Ingwerlikör, Prosecco, Limette	
Aperitivo Sprizz	12.00
Luxardo Aperitivo, Prosecco	
Negroni Classico	16.00
Campari, Antica Formula Vermouth Rosso, Bollwerk	
Gin, Orangenschale	

DIGESTIFS

Randenlikör (hausgemacht)	20%	2cl	5.00
Ingwerlikör (hausgemacht)	20%	2cl	5.00
Berliner Luft	18%	2cl	5.00
Pastis	45%	2cl	8.00
Absinthe Sade	68%	2cl	10.00
Claude-Alain Bugnon			