

CRÊPES CLASSIQUES SALÉES

Crêpe nature, Teig nach Wahl.....	10.50
mit Berg-Käse.....	+2.50
mit Bûche de Chèvre (Ziegenkäse).....	+3.50
mit Spiegelei.....	+3.50
mit Schinken.....	+3.50
v mit Pulled Planted.....	+3.50
v mit Spinat (gekocht).....	+3.50
v mit Champignons.....	+3.50
v mit Tomatensugo.....	+3.00
mit Hackfleischsugo.....	+4.50
v mit Pinken Zwiebel-Pickles.....	+2.50
mit Rohschinken.....	+3.50
mit Mortadella.....	+3.50
mit Burrata.....	+2.50
v mit gegrillte Zucchini.....	+3.50
v mit gegrillte Auberginen.....	+3.50
mit Brie Käse.....	+3.50
v mit Rucola.....	+2.50

Toppings

Creme Fraiche/Pesto/Chilli-Olivenöl	
Knoblauch-Sauce/Dill-Senf Sauce.....	+1.00

CRÊPES SPÉCIALITÉS

v DIE SÜSSE ZIEGE	
Spinat/Bûche de Chèvre/Honig	
geröstete-Baumnüsse.....	19.50
v CHOUETTE	
Tomatensugo/Spinat/Champignons	
Tomaten /Kernen-Nuss-Crunch.....	19.50
(v) DELUXE (klassisch/vegi)	
Parmigiano /Basilikumpesto/Rucola/Tomaten,	
Rohschinken oder Pulled Planted.....	19.50
v RÜEBLI-LAX	
Hausgemachter Rüebli-LAX/Spinat	
Meerrettich-Mousse/Kapern	
Dill-Senf-Sauce.....	19.50
(v) MEXICAINE (klassisch/vegi/vegan)	
Hackfleisch oder Pulled Planted/Käse	
Mais/Kidneybohnen/Tomaten/Chili-Öl	
Sauerrahm/Guacamole.....	20.50
PISTACHE-RAUSCH	
Pistache-Creme/Mortadella/Burrata	
Pistache-Kerne.....	20.50
(v) PARMA	
Auberginen/Burrata/Tomatensugo	
Parmesan-Käse.....	20.50

WÄHLE DEINEN TEIG:

Klassischer Teig	
v Veganer Teig	
Gluten Free +1.50	

CRÊPES CLASSIQUES SUCRÉES

v Crêpe nature, Teig nach Wahl.....	10.50
Zucker oder Zimtzucker.....	11.50
v + frischer Zitronensaft.....	+1.00
v Konfüre (hausgemacht).....	12.50
v Apfel-Zimtzucker.....	14.00
v Apfelmus.....	12.50
v Caramel Fleur de Sel (hausgemacht).....	12.00
Ahornsirup.....	12.00
(v) Choutella / vegane Schoggi (hausgemacht)....	12.50
v + Banane oder Birne.....	+2.50
v Erdnussbutter & Banane.....	13.00
Caramelisierte Äpfel (hausgemacht) &	
Zimtzucker.....	14.00
(v) Geröstete Baumnüsse & Honig.....	13.00
extra Schlagrahm.....	+2.50
extra Vanilleglace.....	+4.50

Toppings

Weisse Schokolade / Milkschokolade	
Caramel /Erdbeere / Himbeere	
Blaubeere / Mango / Pistazie.....	+1.00

AUTRES SALADES

v Kleiner Blattsalat mit Balsamicodressing.....	6.50
v CHOUETTE-SALAT	
Blattsalat, Rucola, Rüebli, Mais, Kidney -	
bohnen, Ahornsirup, Balsamicodressing.....	12.00

MOMOS (handgemacht)

6 Stk./9 Stk./12 Stk.....	18.00/27.00/36.00
Ab 6 Stk. jedes weitere Momo.....	+3.00
v Spinat Füllung	
Hackfleisch Füllung	

PIADINE

Mortadella/Burrata/Pistache-Creme	
Tomate.....	16.50
Rohschinken/Rucola/Burrata/Tomate.....	16.50
Schinken/Brie/Salat/Sour Cream.....	16.50
Zusätzliche Zutaten.....	+3.50

Apero Plättli (1 Person)

Diverse assortierte Aufschnitt
Käse / Oliven / Brot

16.50

APERERO

Apero Plättli (2 Personen)

Diverse assortierte Aufschnitt
Käse / Oliven / Brot

24.50

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

CAFFE

Espresso / Kaffee.....	4.50
Doppelter Espresso.....	6.50
Milchkaffee* / Cappuccino*.....	5.00
Caffè Freddo*.....	6.00
Heisse/Kalte Schoggi*.....	5.00
Länggass-Tee	
Indian Chai/Jasmine Pearl/Berner Rose	
Menthe du Maroc/Verveine/Assam Halmari....	5.00
*Wahl aus Kuhmilch oder Hafermilch (v)	

LIMOS & SODAS

Hahnenwasser / Mineralwasser	
“Wasser für Wasser”.....	30cl 3.50
Haus-Eistee	30cl 5.50
(Hausgemacht).....	50cl 8.00
Apfelsaft /	30cl 5.50
Apfelschorle.....	50cl 8.00
Orangensaft.....	33cl 5.50
Fanta/Cola Cola	
Coca Cola Zero/Sprite.....	33cl 5.00
El Tony Mate (Flasche).....	33cl 7.00
Gazzosa Fizzy Heidelbeere	
Mandarine / Rosa Grapefruit.....	33cl 7.00
Red Bull.....	25cl 5.50
Red Bull Zero.....	25cl 5.50

BIERES

Gurten Lager	30cl 5.50
(Helles, Offen).....	50cl 8.00
Moretti (Helles, Flasche).....	33cl 6.00
Quöllfrüsch hell (Dose).....	50cl 8.00
(Take Away: -1.00)	
Moretti Zero (Alkoholfrei).....	33cl 6.00

CIDRES

Cidrerie A. Heftig (Bio)	
Tobiässler Apfel	10cl 7.50
Butterbirne, Büschelbirne , Hänglig....	75cl 51.00

VINS

Weiss-Weine	
Telavé	10cl 8.00
Vermentino di Sardegna (IT).....	75cl 52.00
Etna	10cl 12.00
Carricante (IT).....	75cl 82.00
Rot-Wein	
Rocca di Frasinello,	10cl 8.00
Merlot,Cabernet Sauvignon, Sangiovese.....	75cl 52.00
Rosé-Wein	10cl 8.00
Wechselde Auswahl, frischer Weine.....	75cl 52.00
Prosecco	10cl 7.00
Wechselde Auswahl, frischer Weine.....	75cl 48.00
Franciacorta Brut SATIN	10cl 12.00
Chaedonnay.....	75cl 85.00
Ca' Del Bosco Franciacorta DOCG	
Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Blanche.....	75cl 110.00

APERITIFS

Giselle Sprizz ohne	
Giselle Apéritif 0.0 Vol.%, Limetten-limo, Limette.....	13.00
Veronese ohne	
Grodino Biondo, Tonic Water, Limette.....	13.00
Weisswein gespritzt	
Süss/Sauer.....	9.00
Veronese	
Montenegro Amaro, Tonic Water, Limette.....	15.00
Limoncello Sprizz	
Limoncello, Prosecco, Soda.....	15.00
Aperol Sprizz	
Aperol, Prosecco, Soda.....	15.00
Chouette Sprizz	
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Violett, Zitrone.....	15.00
Negroni Sbagliato	
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco.....	15.00
Negroni Classico	
Campari, Vermouth Rosso,	
Gin, Orangenschale.....	16.00

LIQUEUR

Ingwerlikör (Hausgemacht).....	16%	2cl	6.00
Berliner Luft.....	18%	2cl	6.00
Hierbas Ibicencas.....	26%	2cl	6.00
Amaro Montenegro /			
Del Capo.....	35%	4cl	8.50
Grappa.....	35%	4cl	12.00

Mix your Drink

BASE

Vodka / Gin / Wisky
Rum / Vermouth / Campari
Aperol / Sarti Rosal
4cl, 10.00

DRINKS

MIXER

Red Bull / Lemon / Tonic
Orangensaft / Mate / Cola
Soda / Cranberry
+5.00

Lust auf etwas Besonderes?

Alle Drinks und Cocktails sind auf Anfrage erhältlich – sprich uns einfach an!