



## Bienvenü à la grepery

---

**grepery** – eine nonchalante Abwandlung vom französischen Wort **Crêperie** – steht für eine lebhafte Atmosphäre, inspirierende Begegnungen und einzigartige Angebote.

Grepes sind eben nicht einfach nur Crêpes. Unser Geheimnis sind die drei leckeren Teigvarianten mit allerlei feinen Zutaten und grosszügigen Füllungen.

Als Standard servieren wir die salzigen Zutaten mit Urdinkel, die süssen Füllungen mit Weizen, und wenn du dich für eine vegane, glutenarme oder laktosefreie Variante entscheidest, empfehlen wir den Buchweizen.

### **Urdinkel – grepery's classic**

Unser Urdinkelteig ist vor allem für salzige Füllungen geeignet. Die Mischung aus Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Milch und Ei setzt den Zutaten keine Grenzen und verleiht der Galette (so werden salzige Crêpes in Frankreich genannt) einen unverwechselbaren Geschmack.

### **Weizen – crêpe française**

Diese bewährte Teigmischung aus Weizenmehl wird in Frankreich hauptsächlich für süsse Crêpes verwendet. Auch wir bieten diese Variante als erste Wahl für süsse Zutaten an. Es lohnt sich jedoch, auch einmal eine salzige Füllung mit dieser Teigmischung zu kombinieren. Meldet euch bei unserem Service, und probiert es aus!

### **Buchweizen – à la bretonne**

Eine echte Galette wird in Frankreich, besonders in der Bretagne und der Normandie, mit Buchweizenmehl zubereitet. Dieser Teig unterscheidet sich durch seine leicht nussige Note und einen etwas intensiveren Geschmack. Er eignet sich in erster Linie für salzige Füllungen, kann aber auch mit süssen Leckereien belegt werden und ist vegan, glutenarm und laktosefrei.

## 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

## Chilisaucen

---

Passend zu den salzigen Crêpes servieren wir unsere hausgemachten

Chilisaucen als Beilage – für alle, die es ein wenig schärfer mögen.

<b>Smoking Hot</b> Rauchig süsslich	2
Trinidad Moruga Scorpion Chili, scharf.	
<b>Coma Coma</b> Mit markantem Habaneroaroma	2
Habanero Chili, sehr scharf.	

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 den Namen unseres Teams und Stammgästen benannt.

<b>Leonie</b>	Schinken, Käse, Rahmspinat	19.5
<b>Désirée</b>	Schinken, Mozzarella, Tomaten	19.5
<b>Ramona</b>	Schinken, Käse, Tomaten	19.5
<b>Bernhard</b>	Rindshackfleischsauce <sup>♡</sup>	21
<b>Alfred</b>	Rindshackfleischsauce <sup>♡</sup> , Käse, Apfelmus separat	23
<b>Nik</b>	Rauchlachs, Meerrettichmousse, Tomaten, Röstzwiebeln	21.5
<b>Marshal</b>	Salami Calabrese pikant, Käse, verquirltes Ei, Pfeffer, Zwiebeln, Jalapeños, gemahlene Chilis scharf	22.5
<b>Faruk</b>	Rauchlachs, Rahmspinat, Pinienkerne	21.5
<b>Francesco</b>	Salami Calabrese pikant, Mozzarella, schwarze Oliven, Rucola, Tomaten	22.5
<b>Manu</b> <sup>♻️</sup>	Rahmspinat, Käse	17.5
<b>Franz</b> <sup>♻️</sup>	Rahmspinat, Käse, Spiegelei	19.5
<b>Nathalie</b> <sup>♻️</sup>	Ziegenkäse, Rucola, Pinienkerne, Honig	21.5
<b>Jenny</b>	Schinken, Käse, Spiegelei	20
<b>Elia</b> <sup>☆</sup>	Mediterranes Gemüse, Hummus, Oliventapenade	21.5
<b>Yohny</b>	Appenzeller Käse, Speck, Zwiebeln, Spiegelei	21.5
<b>José</b>	Jalapeños, Käse, Speck, Guacamole	21.5
<b>Sévi</b>	Schinken, Käse, Rahmspinat, Spiegelei	21.5
<b>Herr Schöni</b>	Speck, Tomaten, Rucola, Crème fraîche	21.5
<b>Nerman</b> <sup>☆</sup>	Camembert, Tomaten, Rucola, Ahornsirup	21.5
<b>Markus</b>	Speck, Zwiebeln, Crème fraîche	20
<b>Dicle</b> <sup>♻️</sup>	Tomaten, Mozzarella, Pesto	19.5
<b>Mariam</b>	Rauchlachs, Zwiebeln, Crème fraîche	20.5
<b>Lisa</b>	Schinken, Käse	18
<b>Talissa</b> <sup>♻️</sup>	Gorgonzola, gehackte Baumnüsse, Birne	20
<b>Josh</b> <sup>♻️</sup>	Tomaten, Rucola, Käse	18.5
<b>Laurids</b> <sup>♻️</sup>	Käse, Tomaten, schwarze Oliven	18.5
<b>Maiwenn</b> <sup>☆</sup>	Camembert, Feigensenf, Rucola, gehackte Baumnüsse	21.5

♡ Hausgemacht | ♻️ Vegetarisch

☆ auch vegan erhältlich (bei Bestellung angeben)

## Süsse Crêpes

---

<b>Prisca</b> Zucker, Zimt	9.5
<b>Luca</b> Nutella	10.5
<b>Luca Bionella</b> Schoko-Nusscrème <sup>☆</sup>	11.50
<b>Benny</b> Nutella, Birne, Baumnüsse	15
<b>Benny Bionella</b> Schoko-Nusscrème <sup>☆</sup> , Birne, Baumnüsse	16.00
<b>Bruce</b> Erdnussbutter, Konfitüre	13
<b>Zéa</b> Marronicrème	10.5
<b>Jacintha</b> Nutella, Banane	13
<b>Jacintha Bionella</b> Schoko-Nusscrème <sup>☆</sup> , Banane	14.00
<b>Antigona</b> Himbeeren, weisse Schoggi	14
<b>Pascal</b> Lemon Curd <sup>♡</sup> Zitronen-Buttersauce, Banane	16
<b>Aloïs</b> Ovomaltine Crunchy Cream	11
<b>Thomas</b> Zucker, gesalzene Butter	11.5
<b>Lynn</b> Nutella, Himbeeren	13
<b>Lynn Bionella</b> Schoko-Nusscrème <sup>☆</sup> , Himbeeren	14.00
<b>Claudio</b> Caramel au beurre salé	13
<b>Kees</b> Lemon Curd <sup>♡</sup> Zitronen-Buttersauce	15
<b>Valery</b> Honig, Banane	11
<b>Monica</b> Apfelmus, Zucker, Zimt	12
<b>Cosmin</b> Konfitüre	10.5
<b>Isabelle</b> Nutella, Marronicrème	13
<b>Isabelle Bionella</b> Schoko-Nusscrème <sup>☆</sup> , Marronicrème	14.00
<b>Noah</b> Nutella, Erdnussbutter	13
<b>Alina</b> Weisse Schoggi, Salzbutter	13.5
<b>Ursula</b> Himbeeren, Fruchtsauce, Glacekugel nach Wahl	17.5

## Leonardo Glace

---

<b>Joghurt, Schokolade, Erdbeere,</b>	
<b>Mango, Saisonglace</b>	pro Kugel 4.00
<b>+ Caramel-, Schoggi- / Himbeertopping</b>	0.50
<b>+ Schlagrahm</b>	1.00

♡ Hausgemacht

☆ vegane Füllung – veganen Teig bitte bei der Bestellung angeben.

## Mineral

---

Mineral	5 dl
Mineral mit / ohne Kohlensäure	5.50
Süßgetränke	3.3 dl
Coca Cola / Cola Zero	5.00
Rivella Rot / Blau	5.00
Fanta	5.00
Sprite	5.00
Eistee Lemon / Peach	5.00
Apfelschorle	5.00
Gazosa Fizzy	3.5 dl
Mandarine	6.00
Heidelbeere	6.00
Zitrone	6.00
Himbeere	6.00
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	6.00
Hausgemacht	3 dl / 5 dl
Eistee	5.00 / 7.50
Limonade	5.00 / 7.50
Hibiskussaft	6.00 / 8.00

## Saft

---

<b>Fruchtsäfte</b>	2 dl
<b>Apfelsaft</b>	5.00
<b>Ananassaft</b>	5.00
<b>Cranberrysaft</b>	5.00
<b>Orangensaft</b>	5.00
<b>Passionsfruchtsaft</b>	5.00

## Kaffee & Milch

---

<b>Kaffee</b>	
<b>Kaffee Crème</b>	4.40
<b>Espresso</b>	4.40
<b>Doppio Espresso</b>	5.50
<b>Espresso Macchiato</b>	4.50
<b>Schale</b>	4.70
<b>Latte Macchiato</b>	5.80
<b>Cappuccino</b>	5.50
<b>+ Spirituose 2cl</b>	4.50
<b>Milch</b>	
<b>Heisse / kalte Ovomaltine</b>	5.00
<b>Heisse / kalte Schokolade</b>	5.00
<b>+ Schlagrahm</b>	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. 5.20  
Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische.
- Japanese Sencha** Grüntee, erfrischend-intensiv. 5.20  
Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist dank des runden, herben Aromas in seiner Heimat sehr beliebt.
- Rooibos Tangerine** Rotbusch-Tee, mild-fruchtig. 5.20  
Unverkennbarer Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.
- Ginger Lemon Dream** Kräutertee, würzig-aromatisch. 5.20  
Eine erfrischende, süß-scharfe Komposition aus Ingwer, Zitronengras, Zitronenmelisse, Süssholzwurzel und Kräuterminze.
- Verbena** Verveinetee, zitronig-erfrischend. 5.20  
Echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der einzigartigen Pflanze.
- Red Kiss** Früchtetee, spritzig-fruchtig. 5.20  
Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten.
- Moroccan Mint** Minztee, erfrischend-belebend. 5.20  
Fasziniert mit intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze.
- Camomille** Orange Blossoms, süß-floral. 5.20  
Kamillentee mit Orange, beruhigend-entspannend.  
Ein himmlisches Ensemble: milde Kamille und zarte Orangenblüten, mit echten Orangenstücken.
- Black Chai** Schwarzteemischung mit Gewürzen. 5.20  
Schwarztee mit einem orientalischem Bouquet – eine pikante Liaison, die unvergesslich bleibt.
- Black Chai Latte** Schwarzteemischung mit Gewürzen. 5.70  
Besonders verführerisch ist der Black Chai, wenn er mit etwas Milch genossen wird.

## Bier

---

<b>Offenausschank</b>	3 dl / 5 dl
<b>Hürlimann Lager, hell</b> 4.8%	5.50 / 7.50
<b>1664 Kronenbourg, blanc</b> 5.0%	5.50 / 7.50
<b>Flaschen</b>	
<b>Schneider Weisse Original</b> 5 dl, 5.4%	6.50
<b>Schneider Weisse Alkoholfrei</b> 5 dl	6.50
<b>Valaisanne Pale Ale</b> 3.3 dl, 5.2%	5.50
<b>Magners Cider</b> 3.3 dl, 4.5 %	5.50

## Aperitifs, Digestifs, Bitters & Prosecco

---

### Aperitifs

<b>Weisswein gespritzt</b> süss oder sauer	9.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Mineralwasser	12.50
<b>Hugo</b> Prosecco, Holundersirup, Pfefferminze, Limette	12.50
<b>Tante Berta</b> Hausdrink	12.50
Prosecco, Himbeeren, Minze, Holundersirup, Limettensaft	
<b>grepery Passion</b> Prosecco, Passoa, Passionsfruchtsaft	12.50

### Wermut & Bitter

4cl

<b>Campari</b> 23%	7.50
<b>Martini Bianco</b> 29%	7.50

### Prosecco

1 dl / 7.5 dl

<b>Spumante DOC</b> 11%	8.50 / 55.00
-------------------------	--------------

### Sours

<b>Whiskey, Amaretto, Aperol</b>	13.50
----------------------------------	-------

### Liköre

4cl

<b>Amaretto</b> 28%, <b>Baileys</b> 17%, <b>Passoa</b> 17%	8.50
<b>Grand Marnier</b> 40%, <b>Kahlúa</b> 20%	9.50

### Whiskey

4cl

<b>Talisker</b> 10 Years, 45.8%	15.50
<b>Laphroaig</b> 10 Years, 40%	15.50
<b>Bowmore Islay</b> Single Malt, 12 Years, 40%	17.50
<b>Bowmore Islay</b> Single Malt, 15 Years, 43%	19.50

## Longdrinks & Cocktails

---

### Longdrinks

<b>Campari Soda / Orange</b>	13.50
<b>Wodka Orange</b>	13.50
<b>Wodka Tonic / Lemon</b>	13.50
<b>Whisky Cola</b>	13.50
<b>Bombay Gin Tonic</b>	13.50
<b>Cuba Libre</b>	13.50

### Cocktails

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Rohrzucker	15.50
<b>Mojito</b> Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze	15.50
<b>Pink Mojito</b> Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Cranberrysaft	15.50

### Alkoholfreie Cocktails

<b>Apple Mojito</b> Apfelsaft, Limette, Pfefferminze, Rohrzucker	11.00
<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Limettensaft	11.00
<b>grepery Foot</b> Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	12.00

## 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.

#### **Pedreira 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.