



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, gluten-arm und laktosefrei.

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

Chilisaucen

Passend zu den salzigen Crêpes servieren wir unsere hausgemachten

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

Smoking Hot Rauchig süßlich	2
Trinidad Moruga Scorpion Chili, scharf.	

Coma Coma 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.

Menu
+ salat
4.5

Leonie	Schinken, Käse, Rahmspinat	21
Désirée	Schinken, Mozzarella, Tomaten	21
Ramona	Schinken, Käse, Tomaten	21
Bernhard	Rindshackfleischsauce 	22
Alfred	Rindshackfleischsauce  , Käse, Apfelmus separat	24.5
Nik	Rauchlachs, Guacamole, Tomaten, Röstzwiebeln	23
Marshal	Chorizo pikant, Käse, verquirltes Ei, Pfeffer, Zwiebeln, Jalapeños, gemahlene Chilis scharf	24
Faruk	Rauchlachs, Rahmspinat, gehackte Cashewnüsse	23
Francesco	Chorizo pikant, Mozzarella, Oliventapenade, Rucola, Tomaten	24
Manu ^v	Rahmspinat, Käse	19
Franz ^v	Rahmspinat, Käse, Spiegelei	21
Nathalie ^v	Ziegenkäse, Rucola, gehackte Cashewnüsse, Honig	23
Gabriel ^v	Champignons  , Rucola, Crème fraîche, Parmesan Hobel	23.5
Jenny	Schinken, Käse, Spiegelei	21.5
Elia ^v	Mediterranes Gemüse, Hummus, Oliventapenade	23.5
Yohny	Greyerzer Käse, Speck, Zwiebeln, Spiegelei	24
José	Jalapeños, Käse, Speck, Guacamole	24
Sévi	Schinken, Käse, Rahmspinat, Spiegelei	23
Herr Schöni	Speck, Tomaten, Rucola, Crème fraîche	23
Markus	Speck, Zwiebeln, Crème fraîche	21.5
Enya	Speck, Crème fraîche, Rucola, karamellisierte Zwiebeln 	23.5
Dicle ^v	Tomaten, Mozzarella, Pesto	21
Mariam	Rauchlachs, Zwiebeln, Crème fraîche	23
Lisa	Schinken, Käse	19.5
Christian	Pouletkebab, Hot BBQ-Sauce, Crème fraîche, Zwiebeln, Tomaten, Rucola	24.5
Josh ^v	Tomaten, Rucola, Käse	20
Maïwenn ^v	Brie, Feigensenf, Rucola, gehackte Baumnüsse	23
Samori	Pulled Beef, Cheddar, hot BBQ-Sauce, Jalapeños, Röstzwiebeln	24.5

 Hausgemacht |  Vegetarisch

 auch vegan erhältlich (bei Bestellung angeben)

Süsse Crêpes

Prisca	Zucker, Zimt	10.5
Luca	Nutella	11.5
Julia	Nutella, Kokosraspel	12.5
Amélie	Nutella, weisse Schoggi	13.5
Zéa	Marronicrème	11.5
Loïc	Nutella, Banane	14
Sweet Josh	Weisse Schoggi, gesalzene Butter, Zimt	15.5
Antigona	Himbeeren, weisse Schoggi	15
Aloïs	Ovomaltine Crunchy Cream	12
Thomas	Zucker, gesalzene Butter	12.5
Lynn	Nutella, Himbeeren	14
Adar	Ovomaltine Crunchy Cream, Himbeeren	14.5
Claudio	Caramel au beurre salé	14
Monica	Apfelmus, Zucker, Zimt	13
Isabelle	Nutella, Marronicrème	14
Noah	Dunkle Schoggi, Bananen, Kokosraspel	15.5
Alina	Weisse Schoggi, Salzbutter	14.5
Annika	Ovomaltine Crunchy Cream, Banane	14.5

Als Alternative zu Nutella bieten wir auch vegane Bionella an.

Gelati di Schokolato

Die preisgekrönten Gelati aus Wallisellen - separat, oder direkt als Topping auf deine Crêpe.

Schokolade	mit Schokoladenstücken Maracaibo	Preis pro Kugel
Coco	mit geriebener Kokosnuss	4.5
Vanille	mit Bourbon Vanille	
Joghurt	mit Sauerrahm	
Kaffee	mit Haselnuss und karamellisierten Mandeln	
Erdbeer		
Zitronensorbet (vegan)	mit kantierter Zitrone	

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

Fruchtsäfte	2 dl
Apfelsaft	5.00
Ananassaft	5.00
Cranberrysaft	5.00
Orangensaft	5.00
Passionsfruchtsaft	5.00

Kaffee & Milch

Kaffee

Kaffee Crème	4.40
Espresso	4.40
Doppio Espresso	5.50
Espresso Macchiato	4.50
Schale	4.70
Latte Macchiato	5.80
Cappuccino	5.50
+ Spirituose 2 cl	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, einzelnverpackt 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 orientalischen 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

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

Aperitifs, Digestifs, Bitters & Prosecco

Aperitifs

Weisswein gespritzt süß oder sauer	9.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	12.50
Hugo Prosecco, Holundersirup, Pfefferminze, Limette	12.50
Tante Berta Hausdrink Prosecco, Himbeeren, Minze, Holundersirup, Limettensaft	12.50
grepery Passion Prosecco, Passoa, Passionsfruchtsaft	12.50
Wermut & Bitter	4cl
Campari 23%	7.50
Martini Bianco 29%	7.50

Prosecco	1dl / 7.5dl
Spumante DOC 11%	8.50 / 55.00

Sours

Whiskey, Amaretto, Aperol	13.50
Liköre	4cl
Amaretto 28%, Baileys 17%, Passoa 17%	8.50
Grand Marnier 40%, Kahlúa 20%	9.50

Whiskey	4cl
Talisker 10 Years, 45.8%	15.50
Laphroaig 10 Years, 40%	15.50
Bowmore Islay Single Malt, 12 Years, 40%	17.50
Bowmore Islay Single Malt, 15 Years, 43%	19.50

Longdrinks & Cocktails

Longdrinks

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

Cocktails

Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	15.50
Mojito Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze	15.50
Pink Mojito	15.50

Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Cranberrysaft

Alkoholfreie Cocktails

Apple Mojito	11.00
Apfelsaft, Limette, Pfefferminze, Rohrzucker	
Ipanema	11.00
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Limettensaft	

grepery Foot	12.00
Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Zitronensaft	

Weine

Weiss

1 dl / 7.5 dl

Pinot Grigio DOC

Pinot Grigio | Veneto, Italien.

7.00 / 46.00

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.

Pedrera 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.