



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 süs-
sen Füllungen mit Weizen, und wenn du dich für eine vegane, gluten-
arme 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 unter-
scheidet sich durch seine leicht nussige Note und einen etwas intensive-
ren 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, Parmesanhobel	23.5
Jenny Schinken, Käse, Spiegelei	21.5
Elia ^{va} 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
Maiwenn ^{va} Brie, Feigensenf, Rucola, gehackte Baumnüsse	23
Samori Pulled Beef, Cheddar, hot BBQ-Sauce, Jalapeños, Röstzwiebeln	24.5

♥ Hausgemacht | v Vegetarisch

va 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 Marroncrème	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, Marroncrème	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 karamelisierten 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, 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 Kräutermintze.

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

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 3.3 dl, 5.2 %	5.50
Magners Cider 3.3 dl, 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	12.50
Prosecco, Himbeeren, Minze, Holundersirup, Limettensaft	
grepery Passion Prosecco, Passoa, Passionsfruchtsaft	12.50

Wermut & Bitter

4 cl

Campari 23% 7.50

Martini Bianco 29% 7.50

Prosecco

1 dl / 7.5 dl

Spumante DOC 11% 8.50 / 55.00

Sours

Whiskey, Amaretto, Aperol 13.50

Liköre

4 cl

Amaretto 28%, **Baileys** 17%, **Passoa** 17% 8.50

Grand Marnier 40%, **Kahlúa** 20% 9.50

Whiskey

4 cl

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 Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Cranberrysaft	15.50

Alkoholfreie Cocktails

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

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.