

We Are Crêpes

Bei uns sind Crêpes mehr als nur ein Genuss – sie sind persönlich. Jede Crêpe auf unserer Karte trägt den Namen eines Teammitglieds oder eines unserer Stammgäste. Entdecke unsere Vielfalt und finde deine persönliche Lieblings-Crêpe!

Hast du eine Idee für eine neue Crêpe-Kreation? Dann schreibe uns eine Mail an Idee@greperry.ch

Unsere Teigvielfalt

Bei der Greperry stehen dir gleich drei verschiedene Crêpe-Teigsorten zur Auswahl – jede mit ihrem ganz eigenen Charakter und Geschmackserlebnis. Ob du es klassisch und luftig magst, herzhaft und vollmundig oder lieber glutenfrei und leicht – bei uns findest du genau den Teig, der zu deinem Geschmack passt. Entdecke die Unterschiede und lass dich von unserer Vielfalt begeistern!

Urdinkelteig – der greperry Klassiker

Perfekt für salzige Füllungen, hergestellt aus Urdinkel, Milch und Ei für einen unverwechselbaren Geschmack.

Weizen – Crêpe française

Die traditionelle Wahl für süsse Crêpes, aber auch grossartig mit herzhaften Optionen – Meldet euch bei unserem Service, und probiert es aus!

Buchweizen – à la Bretonne

Ein nussiger, glutenarmer, laktosefreier und veganer Teig, ideal für salzige und süsse Kreationen.

Aperitifs

Hausdrinks

Tante Berta 13

Prosecco, Himbeeren, Minze, Holundersirup

Onkel Hugo 13

Prosecco, Gurke, Limette, Minze, Holundersirup

grepery Passion 14

Prosecco, Passoa, Passionsfruchtsaft

Spritz

Aperol Spritz 13

der Klassiker

Yuzu Spritz 13

Yuzu, Prosecco, Holunder

Grapefruit Spritz 13

Grapefruit Lime, Prosecco, Orange

Basil Spritz 13

Basil Lime, Prosecco, Limette

Cocktails

Yuzu Mojito 16

Yuzu Holunder, weisser Rum, Mineral

Caipirinha 16

Cachaca, Limette, Rohrzucker

Basil Smash 16

Basil Lime, Dry gin

Negroni 16

Campari, Gin, Carpano Antica Formula

Espresso Martini 16

Vodka, Kahlúa, Espresso, Rohrzucker

Mocktails

Apple Mojito 12

Apfelschorle, Limette, Pfefferminze, Rohrzucker

Virgin Hugo 12

Ginger Beer, Limettensaft, Holunder, Mineral

Ipanema 12

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Limettensaft

Virgin Yuzu Mojito 12

Yuzu Holunder, Mineral

Bier

Offenausschank	3 dl 5 dl
Hürlimann Lager 4.8 %	5.5 7.5
Schneider Weisse Original 5.4 %	5.5 7.5
Flaschen	
Valaisanne Pale Ale 3.3 dl, 5.2 %	5.5
Schneider Weisse Alkoholfrei 5 dl	6.5
Feldschlösschen Alkoholfrei 3 dl	5.5

Weine

Weiss	
Pinot Grigio DOC 12.5 %	1 dl 7
Pinot Grigio Veneto, Italien.	7.5 dl 46
Frisch, leicht und fruchtig mit feiner Zitrusnote.	
Olcaviana Verdejo Bio IGP 12 %	1 dl 8
Verdejo Rueda, Spain.	7.5 dl 52
Frisch und aromatisch mit tropischen Früchten.	
Rosé	
Grenache Marouette Bio 12.5 %	1 dl 8
Grenache Languedoc-Roussillon, Frankreich.	7.5 dl 52
Fruchtig, elegant und angenehm leicht.	
Rot	
Malbec Fortant Pays d'Oc IGP 13.5 %	1 dl 9
Malbec Languedoc-Roussillon, Frankreich.	7.5 dl 65
Kräftig, weich und fruchtig mit dunklen Beerenaromen.	
Pedrera Monastrell 14.5 %	1 dl 8
Monastrell Jumilla, Spanien.	7.5 dl 52
Vollmundig, würzig und intensiv mit reifen Fruchtaromen.	

Apfelweine

Juicy Apple Cider 3.3 dl, 4.5 %	8
Easy Apple Cider alkoholfrei, 3.3 dl	8

Softdrinks

Offenausschank	3 dl 5 dl
Mineral mit Mineral ohne	4.5 6
Coca Cola Cola Zero	4.5 6
Sprite	4.5 6
Alpenkräuter Eistee Bio	4.5 6
Apfelschorle	4.5 6
Hausgemacht	3 dl / 5 dl
Grepery's Lemonade	5 7.5
Gazosa Fizzy	3.5 dl
Mandarine	6
Heidelbeere	6
Grapefruit	6
Bio-Limonaden	3.3 dl
Limette	6
Blutorange	6
Passionsfrucht	6
Tonic Water	2 dl 5
Ginger Ale	5
Ginger Beer Kinley	5
Fruchtsäfte	3 dl
Orangensaft	6
Passionsfruchtsaft	6

Starters

Antipasti

Grüne Oliven	6	Chnoblischüblig	6.5
Getrocknete Tomaten	6	Plättli mit 4 Portionen	22.5
Käsewürfeli	6		

Salat

Hauptgang / Vorspeise

Zum Salat gibt's unser feines Hausdressing.

Grüner Salat	10.5 / 7.5
Gemischter Salat	15.5 / 10.5
Menusalat	4.5

Unser Service berät Euch gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Rindshackfleisch, Pulled Beef, Schinken, Speck, Poulet: Schweiz
Lachs: Zucht Norwegen
Käse: Schweizer Cheddar | Eier: Freiland | Brot: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Wir akzeptieren Lunch-Checks, Maestro, Postcard, MasterCard,
VISA und American Express.

Salzige Crêpes

Menu
+ salat
4.5

Die Crêpes sind nach den Namen
unseres Teams und Stammgästen benannt.

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
Christian Pouletbrust, Hot BBQ-Sauce, Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Rucola	24.5
Nik Rauchlachs, Guacamole, Tomaten, Röstzwiebeln	23
Marshal Chorizo pikant, Käse, verquirktes Ei, Pfeffer, Zwiebeln, Jalapeños, gemahlene Chilis scharf	24
Faruk Rauchlachs, Rahmspinat, gehackte Cashewnüsse	23
Francesco Chorizo pikant, Mozzarella, Oliventapenade, Rucola, Tomaten	24
Manu ♥ Rahmspinat, Käse	19
Franz ♥ Rahmspinat, Käse, Spiegelei	21
Nathalie ♥ Ziegenkäse, Rucola, gehackte Cashewnüsse, Honig	23
Gabriel ♥ Champignons♥, Rucola, Crème fraîche, Parmesanhobel	23.5
Jenny Schinken, Käse, Spiegelei	21.5
Elia ♥ 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
Jacky Pouletbrust, Mozzarella, Guacamole, Röstzwiebeln	24
Dicle ♥ Tomaten, Mozzarella, Pesto	21
Mariam Rauchlachs, Zwiebeln, Crème fraîche	23
Lisa Schinken, Käse	19.5
Josh ♥ Tomaten, Rucola, Käse	20
Maiwenn ♥ Brie, Feigensenf, Rucola, gehackte Baumnüsse	23
Samori Pulled Beef, Cheddar, hot BBQ-Sauce, Jalapeños, Röstzwiebeln	25.5

♥ Hausgemacht | ♥ Vegetarisch

♥ auch vegan erhältlich (bei Bestellung angeben)

Salzige Crêpes

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
Naemi Weisse Schoggi, Banane, Zimt	14
Sweet Josh Weisse Schoggi, gesalzene Butter, Zimt	15.5
Antigona Himbeeren, weisse Schoggi	15
Pablo Biscoff Crème, Lotus Biscoff Kekse	13
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 karamelisierten Mandeln	
Erdbeer	
Zitronensorbet (vegan) mit kantierter Zitrone	
Mango Sorbet (vegan)	

Kaffee & Milch

Kaffee

Kaffee Crème	4.5
Espresso	4.5
Espresso doppio	5.5
Espresso Macchiato	5
Latte	5
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.5

Milch

Heisse kalte Ovomaltine	5.5
Heisse kalte Schokolade	5.5
+ Schlagrahm	1

All unsere Milchgetränke sind auch mit Hafermilch erhältlich.

Tee

Tees in erstklassiger Bio-Qualität

Alle unsere Tees stammen aus zertifiziertem biologischen Anbau (Bio-Zertifizierung durch [bio.inspecta](https://www.bio.inspecta.de)). Die edlen Teebeutel sind handgefertigt, einzelnverpackt und biologisch abbaubar.

Gentle Blue Earl Grey, spritzig-blumig.	5.5
Japanese Sencha Grüntee, erfrischend-intensiv.	5.5
Rooibos Tangerine Rotbusch-Tee, mild-fruchtig.	5.5
Ginger Lemon Dream Kräutertee	5.5
Verbena Verveinetee, zitronig-erfrischend.	5.5
Red Kiss Früchtetee, spritzig-fruchtig.	5.5
Moroccan Mint Minztee, erfrischend-belebend.	5.5
Camomille Orange Blossoms Kamillentee mit Orange,	5.5
Black Chai Schwarzteemischung mit Gewürzen.	5.5
Black Chai Latte Schwarzteemischung mit Gewürzen & heisser Milch	6.0