



MENU

DEIN CRÊPE
NACH WAHL

&

TAGESSUPPE (NUR 4.00)

GETRÄNK (NUR 3.00)

CRÊPES

“MACHETE“	13	“NOVEMBER SPEZIAL“	13
Rindshackfleisch / Quacamole Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl		Pulled Beef / Raclette Krautsalat / BBQ-Sauce	
“POPEYE“ VEGI	12	“NOVEMBER VEGI“	12
Blattspinat / Parmesan / Ricotta getrocknete Tomaten / Baumnüsse		Pulled Shroom (BBQ-Pilze) Raclette / Krautsalat / BBQ-Sauce	
“CLASSIC“	9		
Saftiger Vorderschinken Bauernkäse / Frische Pilze			>>> ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse	1	+ Rindshackfleisch	3	+ Quacamole	2
+ Sauerrahm	1	+ Vorderschinken	2	+ BBQ-Sauce	1
+ Parmesan	1	+ Pulled Beef	3	+ Getr. Tomaten	1
+ Ricotta	1	+ Blattspinat	2	+ Baumnüsse	1
+ Raclette	2	+ Pilze / Shroom	2	+ Krautsalat	2

BOISSONS

HAUSGEMACHTE LIMONADE 50c1	4
<i>siehe Auslage</i>	
BÄNZ APFELSÄFTE 30c1	4
<i>siehe Holzkiste</i>	
MINERALWASSER 50c1	3
<i>Mit / Ohne</i>	

DESSERTS

CRÊPES SUCRÉE	
Zucker / Zimt	5
Nutella	7
Apfelmus	7
Grand Marnier (40% vol.)	8
TAGESSUPPE	6

... JETZT PROBIEREN ...



DEIN CRÊPE ALS BUCHWEIZEN-GALETTE!

Unsere Zutaten stammen, wenn immer möglich, aus nachhaltigem, regionalem Anbau. Unsere Solothurner Bauern, Käser und Metzger beliefern uns deshalb stets mit frischen Produkten für unsere Gerichte. Damit kreieren wir unsere Köstlichkeiten direkt vor deinen Augen - das ist französische Küche!

Gerne geben wir dir nähere Infos über die Herkunft und Herstellung unserer Zutaten.

GEMÜSE Gloor Grenchen // FLEISCH (CH) Wälchli Solothurn // KÄSE Käserei Kyburg-Buchegg // MEHL Kofmehl Mühle

