



## MENU

DEIN CRÊPE  
NACH WAHL

&amp;

GARTENSALAT

(NUR 4.00)

GETRÄNK

(NUR 3.00)

## CRÊPES

## “MACHETE“

13

Rindshackfleisch / Guacamole  
Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl

## “JUNI SPEZIAL“

13

Pouletbrust / Kernotto  
Peperonata / Crunch

## “POPEYE“ VEGI

12

Blattspinat / Sbrinz / Ricotta  
getrocknete Tomaten / Baumnüsse

## “JUNI VEGI“

12

Feta / Kernotto  
Peperonata / Crunch

Kernotto Risotto aus Urdinkel (Kofmel Mühle)  
Peperonata Sugo aus Pepperoni & Tomaten (Bucheggberg)  
Crunch Gerösteter Urdinkel (Kofmel Mühle)

## “CLASSIC“

9

Saftiger Vorderschinken  
Bauernkäse / Frische Pilze

ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse	1	+ Rindshackfleisch	4	+ Pouletbrust	3
+ Sauerrahm	1	+ Vorderschinken	3	+ Feta	2
+ Ricotta	1	+ Blattspinat	2	+ Kernotto	2
+ Sbrinz	2	+ Frische Pilze	1	+ Peperonata	2
+ Guacamole	2	+ Getr. Tomaten	1	+ Baumnüsse	1

## BOISSONS

HAUSGEMACHTE LIMONADE 50c1 3|5  
*siehe Auslage*BÄNZ APFELSÄFTE 30c1 3|5  
*siehe Auslage*MINERALWASSER 50c1 3  
*Mit / Ohne*

## DESSERTS

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

GARTENSALAT 4|6

AUCH ALS BUCHWEIZEN-GALETTE



EINFACH BEI UNS NACHFRAGEN

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 - Hohl Attiswil - Schwaller Biberist - BIO Maurer Diessbach  
FLEISCH (CH) Wälchli Solothurn - Fischer Langendorf // KÄSE Käseerei Kyburg-Buchegg // MEHL Kofmehl Mühle Deitingen

