



MENU

DEIN CRÊPE
NACH WAHL

&

TAGESSUPPE
MARKTSALAT

NUR 4.00

GETRÄNK

NUR 4.00

CRÊPES

“MACHETE“ 14

Rindshackfleisch / Guacamole
Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl

“SAISON SPEZIAL“ 14

Gin Graved Lachs / Kartoffeln
Lauch / Zitronen-Dill-Sauce
Kapern / Frischer Meerrettich

“POPEYE“ *VEGI* 12

Blattspinat / Sbrinz / Ricotta
getrocknete Tomaten / Baumnüsse

“SAISON VEGI“ 12

Belugalinsen / Kartoffeln
Lauch / Zitronen-Dill-Sauce
Kapern / Frischer Meerrettich

“CLASSIC“ 9

Saftiger Vorderschinken
Bauernkäse / Frische Pilze

ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse
+ Sbrinz
+ Ricotta
+ Sauerrahm
+ Guacamole
+ Zitronen-Dill

+ Rindshackfleisch
+ Vorderschinken
+ Gebeizter Lachs
+ Blattspinat
+ Frische Pilze
+ Getr. Tomaten

+ Kartoffeln
+ Lauch
+ Baumnüsse
+ Chiliöl

EXTRAPORTION + 3

BOISSONS

LIMONADE HAUSGEMACHT 50cl 4|5

Holunder mit Minze & Zitrone

EISTEE HAUSGEMACHT 50cl 4|5

Kirsche-Cassis mit Honig & Limette

MINERALWASSER 50cl 3

mit Kohlensäure

DESSERTS

CRÊPES SUCRÉE 5

Zucker / Zimt 7

Nutella 8

Apfelmus Hausgemacht

TAGESSUPPE / MARKTSALAT 4

AUCH ALS BUCHWEIZEN-GALETTE



EINFACH GLEICH MITBESTELLEN

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

