



MENU

DEIN CRÊPE
NACH WAHL

&

MARKTSALAT

NUR 4.00

GETRÄNK

NUR 4.00

CRÊPES

“MACHETE“

14

Rindshackfleisch / Guacamole
Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl

“MAI SPEZIAL“

14

Grüner Spargel / Rauchspeck
Wildreis / Remoulade

“POPEYE“ VEGI

12

Blattspinat / Sbrinz
Tomatenricotta / Baumnüsse

“MAI VEGI“

12

Zweierlei vom grünen Spargel
Wildreis / Remoulade

“CLASSIC“

9

Saftiger Vorderschinken
Bauernkäse / Frische Pilze

ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse	1	+ Rindshackfleisch	4	+ Grüner Spargel	3
+ Sbrinz	1	+ Vorderschinken	3	+ Rauchspeck	3
+ Tomatenricotta	2	+ Blattspinat	2	+ Wildreis	2
+ Sauerrahm	1	+ Baumnüsse	1	+ Remoulade	2
+ Guacamole	2	+ Frische Pilze	1		
+ Chiliöl	0				

BOISSONS

LIMONADE HAUSGEMACHT 50cl 4

Holunderblüte mit Minze & Zitrone

EISTEE HAUSGEMACHT 50cl 4

Kirsche-Cassis mit Honig & Limette

MINERALWASSER 50cl 3

mit/ohne Kohlensäure

DESSERTS

CRÊPES SUCRÉE 5

Zucker & Zimt

Nutella Hausgemacht 8

Apfelmus Hausgemacht 8

Saison nach Angebot 8

MARKTSALAT 4

BUCHWEIZEN-GALETTE



BITTE BEIM BESTELLEN ANGEBEN

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 Märetfahrer Solothurn // FLEISCH (CH) Fischer Langendorf - Wälchli Solothurn
KÄSE Käserei Kyburg-Buchegg // MEHL Kofmel Mühle Deitingen

