

# La Crêperie

## Mineral

Nature mit Kohlensäure	3 dl	3.-
Nature ohne Kohlensäure	3 dl	3.-
Coca Cola	3 dl	4.-
Coca Cola Zero	3 dl	4.-
Rivella Rot	3 dl	4.-
Ice Tea Lemon	3 dl	4.-
Apfelschorle	3 dl	4.-
Citro	3 dl	4.-

## Bier / Alcopop

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	3 dl	5.-
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	3 dl	5.-
Panaché	3 dl	5.-
Smirnoff Ice Tropical	2.75 dl	6.-

## Weisswein

Riesling-Sylvaner AOC	1 dl	6.-
Wehrli Weinbau, Küttigen AG	5 dl	24.-

## Rotwein

Pinot Noir AOC	1 dl	6.-
Wehrli Weinbau, Küttigen AG	5 dl	24.-

Primitivo Senza Parole IGP	1 dl	6.-
Puglia, Italien	5 dl	24.-

## Edelbrand

Vieille Prune	2 cl	5.-
Grappa	2 cl	5.-

## Heissgetränke

Tee (Pfefferminze, Früchte, Schwarz, Ingwer/Zitrone)		3.-
Espresso		4.-
Kaffee crème		4.-
Kaffee Luz (Zwetschgen)		6.-
Kroki (grüner Vodka)		6.-
Kaffee Baileys		7.-

Haben dich unsere liebevoll zubereiteten Crêpes aus hausgemachten Zutaten verzaubert? Dann scanne den QR-Code in der Twint-App und unterstütze uns mit einem Gönner-Beitrag nach Wahl. Am exklusiven Apéro präsentieren wir dir unsere neuen Kostüme, Guggenmusik & Schnitzelbänke. Wir danken dir ♥-lich!



## Crêpes süß

<b>Petite</b> <i>Mini-Crêpes mit Nutella &amp; Smarties</i>	6.-
<b>Classique</b> <i>Zucker</i>	7.-
<b>Cannelle</b> <i>Zucker, Zimt</i>	7.-
<b>Moulin Rouge</b> <i>Konfitüre (Himbeere, schwarze Kirschen)</i>	8.-
<b>Chocolat</b> <i>Nutella</i>	9.-
<b>Chiquita</b> <i>Banane, Nutella</i>	10.-
<b>Pomme</b> <i>hausgemachtes Apfelmus</i>	11.-
<b>Fruits Rouge</b> <i>heisse Waldbeeren, Vanilleglace</i>	13.-
<b>Jupe Verte</b> <i>Vanilleglace, Baileys</i>	14.-
<b>Noël</b> <i>flambierte Apfelstücke, Zimtglace, Calvados</i>	18.-
<b>Mystique</b> <i>flambierte Zwetschgen, Zimtglace, Vieille Prune</i>	18.-

## Crêpes salzig

<b>Valais</b> <i>Käse</i>	10.-
<b>Caprese</b> <i>hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>	13.-
<b>Ratatouille</b> <i>hausgemachtes Ratatouille</i>	14.-
<b>Cordon Bleu</b> <i>Schinken, Käse</i>	14.-
<b>Champignons</b> <i>Schinken, Käse, Champignons</i>	15.-
<b>Bologne</b> <i>hausgemachte Sauce Bolognese</i>	16.-
<b>À la Crème</b> <i>hausgemachte Rahmsauce mit Champignons</i>	16.-
<b>Angleterre</b> <i>Tranchen von rosa gebratenem Roastbeef an hausgemachter Paprikasauce</i>	19.-
<b>Château d'Hurleur</b> <i>Tranchen von geräuchertem Lachs an hausgemachter Meerrettichsauce</i>	19.-