Crêperie du Château

Crêpes salées

Composez vos crêpes :

- ☐ Fromage râpé
- ☐ Fromage de chèvre
- ☐ Fromage frais au raifort
- ☐ Roquefort
- ☐ Feta
- ☐ Échalotes
- ☐ Anchois
- ☐ Ratatouille
- ☐ Sauce tomate provençale
- ☐ Épinards à la crème
- ☐ Tomates séchées à l'huile aux herbes
- ☐ Champignons à la sauce béchamel
- ☐ Saucisson neuchâtelois
- ☐ Jambon
- ☐ Tranche de poitrine de dinde fumée
- ☐ Thon (supplément de 2.-)
- ☐ Tofu grillé aux herbes
- ☐ Pesto alla genovese
- ☐ Caviar de poivrons
- ☐ Tapenade d'olive noire
- ☐ Œuf au plat
- ☐ Ananas
- ☐ Sirop d'érable
- ☐ Miel

Crêpe à 1 ingrédient	9. 40
Crêpe à 2 ingrédients	10. 80
Crêpe à 3 ingrédients	12. 80
Crêpe à 4 ingrédients	14. 80
Supplément	2. 00
Crêpe au sel	5. 00
Crêpe sel-cumin	5. 50

Toutes les crêpes salées sont accompagnées d'une petite salade offerte avec sauce maison.

Nos spécialités :

▪ Crêpe du château: Emincé de bœuf (CH), champignons à la sauce béchamel, échalotes	14. 80
▪ Emincé de poulet (CH) au curry	14. 80
▪ Crêpe Lasagne: Viande hachée de bœuf (CH, sans graisse), sauce tomate, fromage râpé	14. 80
▪ Crêpe du 1er mars: pastrami de bœuf (tranche fumée saumurée), épinards à la crème, fromage râpé	14. 80
▪ Jambon cru (CH), fromage râpé, sauce tomate provençale	14. 80
▪ Mousse de thon, sauce tomate provençale, fromage râpé	14. 80
▪ Saumon fumé, fromage frais au raifort	14. 80
▪ Crevettes grillées, sauce tomate provençale, fromage râpé	14. 80
Supplément à une spécialité	2. 00
Pâte à la farine de sarrasin (sans lactose, sans gluten): supplément	1. 50
Grande salade verte, sauce maison	7. 20
A vendre fait maison: caramel beurre salé (en verre, 330gr)	9. 00
sauce salade (en bouteille en verre de 2.5 dl)	5. 00

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Crêpes sucrées

Composez vos crêpes :

- ☐ Chocolat
- ☐ Nutella
- ☐ Miel
- ☐ Vanille
- ☐ Pâte d'amande
- ☐ Crème de marron
- ☐ Ovomaltine Crunchy Cream
- ☐ Caramel
- ☐ Purée de pomme
- ☐ Banane
- ☐ Citron
- ☐ Poire
- ☐ Ananas
- ☐ Crème chantilly
- ☐ Crème de noix de coco
- ☐ Sirop d'érable
- ☐ Confiture de fraises
- ☐ Confiture d'abricots
- ☐ Confiture de cerises noires
- ☐ Confiture d'oranges amères
- ☐ Confiture de figues

Crêpe à 1 ingrédient	6. 50
Crêpe à 2 ingrédients	7. 50
Crêpe à 3 ingrédients	8. 50
Crêpe au sucre	5. 00
Crêpe au sucre-cannelle	5. 50

Nos spécialités :

Bâton du château : Crème noix de coco, cannelle, mélange de noix, crème chantilly	8. 90
Caramel beurre salé maison	7. 20
Confiture de lait	6. 80
Crêpe « Bâton aux noisettes »	6. 80
Crêpe « Chausson aux poires »	6. 80

Café château : Un café/espresso et une petite crêpe sucrée à 1 ingrédient à choix 7. 80
(+supplément de 1.50 s'il s'agit du caramel beurre salé. Le bâton du château n'est pas possible en petite crêpe, alors pas disponible comme café château.)

La boule de glace (sans crêpe) : fraise, caramel, chocolat, vanille, noix de coco 3. 00
ou comme supplément à une crêpe

Crêpe au sucre et Calvados/Grand Marnier/Rhum/Cointreau	7. 40
+ 1 ingrédient à choix	8. 50

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00 Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Boissons froides

	2 dl	3. 30	5 dl	6. 70
Citronnade maison: citron vert-menthe	3 dl	4. 20	1 l	11. 50

	bouteille			
Eau minérale gazeuse / non gazeuse	3.3 dl	4. 00		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro	3.3 dl	4. 30		
Thé froid citron/pêche	3.3 dl	4. 30		
Rivella bleu / rouge	3.3 dl	4. 30		
Jus de pomme Ramseier	3.3 dl	4. 50		
Sprite / Fanta	3.3 dl	4. 30		
Sirop à l'eau gazeuse	3.3 dl	4. 30		
Sirop grenadine / citron / menthe / framboise / sureau	3 dl	3. 20	enfant	1. 80
Frappée vanille/chocolat/caramel/fraise/noix de coco		7. 00		
Nectar d'abricots valaisans Opaline	2.5 dl	5. 00		

Jus de fruits pressé frais

Orange	2 dl	6. 00

Cidre breton de Val de Rance	bouteille	
Cidre brut (4.5%) ou doux (2%)	2.5 dl	6. 00
La bouteille bouchée	7.5 dl	16. 20

Vin : **Caves du Château d'Auvernier**			bouteille	
	Neuchâtel Blanc (Désirée)	1 dl 4. 60	5 dl	21. 00
Qualité bouteille	Rosé : Œil-de-Perdrix	1 dl 6. 00	7.5 dl	42. 00
Qualité bouteille	Rouge : Pinot Noir	1 dl 6. 00	7.5 dl	42. 00

Bières Appenzeller	bouteille	
Blanche non-filtrée bio / Weizen naturtrüb bio (5.2%)	3.3 dl	5. 00
Blonde non-filtrée / Quöllfrisch naturtrüb (4.8%)	3.3 dl	5. 00
Ambrée / Amber (5.0%)	3.3 dl	5. 00
Panaché non-filtrée / Zitronen-Panaché naturtrüb (2.5%)	3.3 dl	5. 00

Apéro

Blanc cassis	5. 20
Mika cocktail (citronnade maison et cassis de Dijon)	4. 90

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Boissons chaudes

Café, Espresso	3. 80
Renversé	4. 00
Cappuccino	5. 00
Latte Macchiato	5. 00
Chocolat chaud	5. 00
Ovomaltine	5. 00

Sélection des thés et infusions en vrac BIO

La tasse	4. 50

Tous nos thés sont à vendre en sachet de 100 gr pour 5. 00 Fr.

Thés noirs aromatisés BIO

Earl Grey Thé noir BIO……	mélange de thé noir, écorces de bergamote, fleurs de bleuet
Magie de Noël BIO……	thé noir Ceylon (Sri Lanka), morceaux de pomme, racine de réglisse, écorce d'orange, clou de girofle, anis étoilé, amandes
Thé noir (Ceylan BIO)……	thé noir BIO (Inde)

Thés verts aromatisés BIO

Marrakech BIO ……..	thé vert Sencha (Chine), feuilles de menthe, citronnelle, thé blanc Mao Feng
Jasmin supérieur BIO…….	thé vert Jasmin (Chine)
Gingembre Citron BIO……	thé vert Sencha (Chine), citronnelle, gingembre, écorces du citron
Thé des Fées ……..	thé vert, mangue, bergamote, rose, bleuet, tournesol

Infusions BIO

Rooibos BIO …….	rooibos, écorce d'orange, fleurs de souci
Fruits des bois BIO ……	morceaux de pommes, écorces d'églantier, fleurs d'hibiscus, feuilles de mûres, baies de sureau, morceaux de framboises, de fraises et de cerises
Menthe du jardin	
Verveine	

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Salzige Crêpes

Stellen Sie Ihre Crêpe selbst zusammen

Reibkäse	Tomatensauce	Tofu mit Kräutern gebraten
Ziegenkäse	Rahm-Spinat	Pesto
Meerrettich-Frischkäse	getrocknete Tomaten	Peperoni-Kaviar
Roquefort	Wurstscheiben	Schwarze Olivenpaste
Feta	Pilze an Béchamel-Sauce	Spiegelei
gedünstete Zwiebeln	Schinken	Ananas
Sardellen	Geräucherte Putenbrustscheiben	Ahornsirup
Ratatouille	Thon (Zusatz von 2.- Fr.)	Honig

Crêpe mit 1 Zutat	9. 40
Crêpe mit 2 Zutaten	10. 80
Crêpe mit 3 Zutaten	12. 80
Crêpe mit 4 Zutaten	14. 80
weitere Zutat	2. 00
Salzcrêpe	5. 00
Salz-Kümmelcrêpe	5. 50

Alle salzigen Crêpes werden von einem kleinen gratis Salat mit hausgemachter Sauce begleitet.

Unsere Spezialitäten:

- Crêpe du château: Rindsfleisch (CH), Pilze an Béchamel-Sauce, gedünstete Zwiebeln 14. 80
- Pouletgeschnetzeltes (CH) an Curry-Sauce 14. 80
- Crêpe Lasagne: Rinderhackfleisch (CH, fettfrei), Tomatensauce, Reibkäse 14. 80
- Crêpe du 1er mars: Rindsfleisch-Pastrami (geräuchert und gepökelt) (CH+EU), Rahm-Spinat, Reibkäse 14. 80
- Rohschinken (CH), Reibkäse, Tomatensauce 14. 80
- Thonsauce, Tomatensauce, Reibkäse 14. 80
- Geräucherter Lachs, Meerrettich-Frischkäse 14. 80
- Gebratene Crevetten, Tomatensauce, Reibkäse 14. 80

Weiterer Zusatz bei den Spezialitäten	2. 00
Crêpes-Teig mit Buchweizenmehl (ohne Laktose, ohne Gluten): zusätzlich	1. 50
Grosser gemischter Salat mit hausgemachter Sauce	7. 20

Hausgemacht zum Mitnehmen:

Caramel-Salzbutter Aufstrich (im Glas, 330gr)	9. 00
Salatsauce (in der Glasflasche 2.5 dl)	5. 00

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Süsse Crêpes

Stellen Sie Ihre Crêpe selbst zusammen:

Schokolade	Caramel	Kokosnusscrème
Nutella	Apfelmus	Ahornsirup
Honig	Banane	Erdbeer-Konfitüre
Vanille	Zitrone	Aprikosen-Konfitüre
Mandelmasse	Birne	Kirschen-Konfitüre
Marronipürée	Ananas	Bitterorange-Konfitüre
Ovomaltine Chrunchy Cream	Schlagrahm	Feigen-Konfitüre

Crêpe mit 1 Zutat	6. 50
Crêpe mit 2 Zutaten	7. 50
Crêpe mit 3 Zutaten	8. 50
Zucker-Crêpe	5. 00
Zimtzucker-Crêpe	5. 50

Unsere Spezialitäten:

Bâton du château : Kokosnusscrème, Zimt, Nussmischung, Schlagrahm	8. 90
Hausgemachter Caramel-Salzbutter (Spezialität aus der Region: Caramel beurre salé)	7. 20
Milchkonfitüre	6. 80
Crêpe « Haselnuss »	6. 80
Crêpe « Birnweggen »	6. 80

Café château : Ein Kaffee/Espresso und eine kleine süsse Crêpe mit 1 Zutat nach Wahl 7. 80
(+ 1.50, falls es sich um eine Crêpe Caramel-Salzbutter handelt. «Bâton du château» ist als «Café château» nicht möglich.)

Eine Glacékugel (ohne Crêpe): Erdbeer, Caramel, Schokolade, Vanille, Kokosnuss 3. 00
oder zusätzlich zu einer Crêpe

Zucker-Crêpe mit Calvados/Grand Manier/Rhum/Cointreau/Williamine 7. 40
+ 1 Zutat nach Wahl 8. 50

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00 Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Kalte Getränke

Hausgemachte Citronnade: Limetten-Pfefferminz	2 dl	3. 30	5 dl	6. 70
	3 dl	4. 20	1 l	11. 50

		Flasche
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	3.3 dl	4. 00
Coca-Cola / Coca-Cola zéro	3.3 dl	4. 30
Eistee Zitrone / Pfirsich	3.3 dl	4. 30
Rivella blau / rot	3.3 dl	4. 30
Apfelsaft Ramseier	3.3 dl	4. 50
Sprite / Fanta	3.3 dl	4. 30
Sirup mit Kohlensäure	3.3 dl	4. 30
Sirup Granatapfel / Zitrone / Himbeer / Holunder Kinder 1. 80	3 dl	3. 20
Frappé Vanille/Schokolade/Caramel/Erdbeer/Kokosnuss		7. 00
Walliser Aprikosennektar Opaline	2.5 dl	5. 00

Frisch gepresste Fruchtsäfte

Orangen	2 dl	6. 00

bretonischer Apfelschaumwein Val de Rance (Cidre)		Flasche
Trockener Apfelschaumwein (4.5%) oder süsser Schaumwein (2%)	2.5 dl	6. 00
	7.5 dl	16. 20

Weine: aus dem Keller des Schlosses von Auvernier (Neuenburg)				Flasche
Neuenburger Weisswein (Drehverschluss)		1 dl	4. 60	5 dl 21. 00
Korkflasche	Rosé: Oeil-de-Perdrix	1 dl	6. 00	7.5 dl 42. 00
Korkflasche	Rotwein: Pinot Noir	1 dl	6. 00	7.5 dl 42. 00

Appenzeller Bier		Flasche
Weizen naturtrüb bio (5.2%)	3.3 dl	5. 00
Quöllfrisch naturtrüb (4.8%)	3.3 dl	5. 00
Amber (4.8%)	3.3 dl	5. 00
Zitronen-Panaché naturtrüb (2.5%)	3.3 dl	5. 00

Schwarzer Johannisbeerlikör mit Weisswein (Aperitif)	5. 20
Cocktail Mika (Citronnade maison et cassis de Dijon)	4. 90

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	3. 80
Milchkaffee	4. 00
Cappuccino	5. 00
Latte Macchiato	5. 00
Schokolade / Ovomaltine	5. 00

Tee

Eine Tasse	4. 50

Alle unsere Teesorten können in einem Beutel von 100gr für 5. 00 gekauft werden.

Aromatisierte Schwarztees BIO

Earl Grey BIO	Schwarztee-Mischung, Bergamotte, Kornblumenblüten
Magie de Noël BIO	Schwarztee, Apfelstücke, Lakritze, Orangenstücke, Nelken, Sternanis, Mandeln
Schwarztee (Ceylan BIO)	Schwarztee (Indien)

Aromatisierte Grüntees BIO

Thé Marrakech BIO	Grüntee Sencha (China), Minze, Zitronenmelisse, weisser Tee Mao Feng
Jasmin supérieur BIO	Grüntee (China), Jasminblumen
Gingembre citron BIO	Grüntee Sencha (China), Zitronenmelisse, Ingwer, Zitronenstücke
Thé des Fées	Grüntee, Mango, Bergamotte, Rosenblüten, Kornblumen, Sonnenblumen

Infusionen

Rooibos BIO	Rooibos mit Orangenschalen, Ringelblumenblüten
Fruit des Bois BIO	Apfelstücke, Heckenrosen, Hibiskusblüten, Brombeerblätter, Holunder, Himbeer-, Erdbeer- und Kirschenstücke
Menthe du jardin	Pfefferminz aus dem Garten
Verveine	Eisenkraut

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Savory crêpes

Make your own crêpe:

- ☐ grated cheese
- ☐ goat cheese
- ☐ horseradish cream cheese
- ☐ local blue cheese (roquefort)
- ☐ feta cheese
- ☐ shallot
- ☐ anchovis
- ☐ ratatouille
- ☐ tomato sauce provence syle
- ☐ spinach with fresh cream
- ☐ dried tomatoes with herbal oil
- ☐ mushrooms in béchamel sauce
- ☐ Neuchâtel sausage
- ☐ ham
- ☐ smoked turkey breast slice
- ☐ tuna fish (extra charge 2.-)
- ☐ grilled tofu with herbs
- ☐ Genua pistou
- ☐ pepper caviar
- ☐ black olive tapenade
- ☐ fried egg
- ☐ pineapple
- ☐ maple syrup
- ☐ honey

1 ingredient	9.40
2 ingredients	10.80
3 ingredients	12.80
4 ingredients	14.80
extra ingredient charge	2.-
crêpe with salt	5.-
crêpe with salt and caraway	5.50

All crêpes are served with a small green salad for free with home made dressing.

Our specialties:

1	Crêpe du château: minced beef, mushrooms in béchamel sauce, shallots	14.80
2	Minced chicken with curry	14.80
3	Crêpe Lasagne : minced beef, tomato sauce, grated cheese	14.80
4	Crêpe du 1er mars: beef pastrami, spinach with fresh cream, grated cheese	14.80
5	Parma ham, grated cheese, tomato sauce provence style	14.80
6	Tuna fish mousse, grated cheese, tomato sauce provence style	14.80
7	Smoked salmon, horseradish cream cheese	14.80
8	Grilled shrimps, grated cheese, tomato sauce provence style	14.80

Extra ingredient charge	2.-
Lactosefree, glutenfree crêpe extra charge	1.50
Large green salad with home made dressing	7.20
To buy home made : salted butter caramel (in a glass of 330g)	9. 00
salad sauce (in a glass bottle of 2.5 dl)	5. 00

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Sweet crêpes

Make your own crêpe :

1 ingredient	6.50
2 ingredients	7.50
3 ingredients	8.50
Crêpe with sugar	5.-
Crêpe with sugar and cinammon	5.50

- ☐ chocolate
- ☐ Nutella
- ☐ honey
- ☐ vanilla
- ☐ almond paste
- ☐ chestnut cream
- ☐ Ovomaltina crunchy cream

- ☐ apple puree
- ☐ banana
- ☐ lemon
- ☐ pear
- ☐ pineapple
- ☐ whipped cream
- ☐ coconut cream

- ☐ maple syrup
- ☐ strawberry jam
- ☐ apricot jam
- ☐ black cherries jam
- ☐ marmalade
- ☐ fig jam

Our specialties :

1	Castle stick : coconut cream, cinammon, nuts mix, whipped cream	8.90
2	Home made salted butter caramel	7.20
3	Milk jam	6.80
4	Haselnuts stick	6.80
5	Pear turnover	6.80

Castle coffee : coffee and a small sweet crêpe of your choice 7.80
(if crêpe with salted butter caramel : 1.50 CHF extra charge)

One ice cream scoop: strawberry, caramel, chocolate, vanilla, coconut 3.-
or together with a crêpe

Crêpe with sugar and calvados/Grand marnier/rhum/cointreau 7.40
together with an ingredient of your choice 8.50

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00 Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Cold drinks

	2 dl	3. 30	5 dl	6. 70
Home made limonade : lime-peppermint	3 dl	4. 20	1 l	11. 50

	bottle			
sparkling mineral water / still mineral water	3.3 dl	4. 00		
Coca-Cola / Coca-Cola zero	3.3 dl	4. 30		
Ice tea lemon / peach	3.3 dl	4. 30		
Rivella blue / red	3.3 dl	4. 30		
Apple juice	3.3 dl	4. 50		
Sprite / Fanta	3.3 dl	4. 30		
Syrup with sparkling water	3.3 dl	4. 30		
Syrup pomegranate / lemon / peppermint / raspberry / elder	3 dl	3. 20	child	1. 80
Shake vanilla/chocolate/caramel/strawberry/coconut		7. 00		
Nectar of apricots from Valais Opaline	2.5 dl	5. 00		

Fresh fruit juices

Orange	2 dl	6. 00

Cider breton from the Valley of Rance	bottle	
Cider brut (4.5%) or sweet (2%)	2.5 dl	6. 00
Corked bottle	7.5 dl	16. 20

Wines : **cellars of the castle of Auvernier**				bottle	
	Neuchâtel Blanc (white wine)	1 dl	4. 60	5 dl	21. 00
Bottle quality	Rosé : Œil-de-Perdrix	1 dl	6. 00	7.5 dl	42. 00
Bottle quality	Red : Pinot Noir	1 dl	6. 00	7.5 dl	42. 00

Beers Appenzeller	bottle	
Wheat unfiltered white organic (5.2%)	3.3 dl	5. 00
Quöllfrisch naturtrüb / unfiltered beer (4.8%)	3.3 dl	5. 00
Amber	3.3 dl	5. 00
Shandy lemon unfiltered (2.5%)	3.3 dl	5. 00

Aperitif

White wine with blackcurrant liquor	5. 20
Cocktail Mika (home made limonade and blackcurrant liquor)	4. 90

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.

Crêperie du Château

Hot drinks

Coffee, Espresso	3. 80
Milkcoffee	4. 00
Cappuccino	5. 00
Latte Macchiato	5. 00
Hot chocolate	5. 00
Ovomaltina	5. 00

Selection of organic teas and infusions in bulks

Per cup	4. 50

All our teas are sold in a bag of 100 gr for 5. 00 Fr.

Flavoured organic black teas

Earl Grey black tea (organic) ……	mixture of black teas, bergamot peels, cornflowers
Christmas magic (organic) …….	Ceylon black tea (Sri Lanka), pieces of apple, licorice root, orange peel, cloves, star anis, almond
Black tea (ceylan organic) ……..	black tea organic (India)

Flavoured organic green teas

Marrakesh (organic) ……..	green tea Sencha (China), peppermint leaves, citronnelle, white tea Mao Feng
Jasmine superior (organic)……	green tea Jasmine (China)
Ginger lemon (organic) ……	green tea Sencha (China), citronnelle, ginger, lemon peel
Fairy tea ……..	green tea, mango, bergamot, rose, cornflower, sunflower

Organic infusions

Rooibos (organic) …….	rooibos, orange peel, marigold flowers
Forest fruits (organic) ……	pieces of apples, rosehip bark, hibiscus flowers, leaves of mulberries, elderberries, pieces of raspberries, of strawberries and of cherries

Peppermint from the garden
Verbena

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allérgies ou intolérances.
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1 % incluse.