

Les spécialités du pâtissier

Sabayon au marsala 18.50
Warm geschlagene Schaumcrème mit
Marsala parfümiert und einer Kugel Vanilleglace

Gâteau au chocolat moelleux 18.50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen aus
Felchlin-Schokolade mit zartschmelzendem
Kern und Vanilleglace

Tarte fine aux pommes et la glace vanille 18.00
Hauchdünner Apfelkuchen, à la minute zubereitet,
mit Vanilleglace

Sie mögen lieber etwas Flüssiges?
Dann ist unser After Dinner Drink ein Muss!

Moonshine Sour 16.50
Ein Drink mit O'Donnell Moonshine
«Harte Nuss» Likör 25°
Die «Harte Nuss» ist eine perfekte Balance zwischen
Carmel- und kräftiger Nussnote und einem Hauch von
Whisky
Mit Orangen- und Zitronensaft und Eiweiss zu einem
herrlichen Sour gemixt.

Les desserts traditionnels

Assiette de fromages

Auswahl von Hart- und Weichkäsen
pro Stück

4.50

Sorbet citron et vodka /

14.50

Sorbet Vieille Prune /

Mini 12.50

Sorbet Prosecco

Limonen-Limetten-Sorbet mit Wodka

oder

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

oder

Passionsfruchtsorbet mit Petit Mousseux

Café glace « Maison»

14.50

Traditionell zubereitetes Kaffee-Glace
mit Kirsch und Espresso

Mini 12.50

Dame blanche

14.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce und
Schlagrahm

Mini 12.50

Nos glaces

Vanille,

Kugel 5.00

Sauerrahm-Joghurt,

Swiss Chocolat, Espresso-Croquant, Haselnuss,

Rum-Rosinen

Zitronen, Zwetschgen, Passionsfrucht, Mango