

Glaces / Sorbet

GLACE AROMEN	PRO KUGEL	3.50
	RAHMZUSCHLAG	1.20
VANILLE, MOCCA, ERDBEER, SCHOKOLADE, STRACCIATELLA, PISTAZIEN VANILLE, MOCCA, FRAISE, CHOCOLAT, STRACCIATELLA, PISTACHES VANILLA, MOCCA, STRAWBERRY, CHOCOLATE, STRACCIATELLA, PISTACHIO		
CAFÉ GLACÉ		11.00
WIENER EISKAFFEE VANILLEGLACÉ MIT ESPRESSO CAFÉ LIÉGEOIS ICED COFFEE WITH CHANTILLY		
LE COLONEL		9.50
ZITRON SORBET MIT WODKA SORBET CITRON AVEC VODKA LEMON SORBET WITH VODKA		
VALAISAN		9.50
APRIKOSEN SORBET MIT APRICOTINE SORBET D'ABRICOTS AVEC DE L'APRICOTIN APRICOT SORBET WITH APRICOTINE		
TICINO		9.50
TRAUBEN SORBET MIT GRAPPA SORBET RAISIN AVEC GRAPPA GRAPE SORBET WITH GRAPPA		
PRUNEAU		9.50
ZWETSCHGEN SORBET MIT VIEILLE PRUNE SORBET PRUNE AVEC VIEILLE PRUNE PLUM SORBET WITH VIEILLE PRUNE		
WILLIAMS		9.50
BIRNEN SORBET MIT WILLIAMS SORBET POIRES AVEC WILLIAMS PEAR SORBET WITH WILLIAMS		



ALLE PREISE INKL. 7,7% MWST

Douceurs

SCHOKOLADE ERDBEER SYMPHONIE 13.00

SCHOKOLADEN TÖRTCHEN MIT FRISCHEN ERDBEEREN & CREME CHANTILLY
GÂTEAUX DE CHOCOLAT AUX FRAISES FRAIS ET CRÈME CHANTILLY
CHOCOLATE TART WITH FRESH STRAWBERRIES & CREAM CHANTILLY

CYGNE MERINGUE GLACÉ 12.00

SCHWANEN MERINGUE MIT VANILLE- UND ERDBEERENGLACÉ
CYGNE MERINGUE AVEC GLACE VANILLE ET FRAISE
MERINGUE SWAN WITH VANILLA AND STRAWBERRY ICE CREAM

MACÉDOINE DE FRUITS FRAIS 11.00

FRISCHER FRUCHTSALAT PARFÜMIERT MIT MARASCHINO
SALADE DE FRUITS FRAIS AROMATISE AU MARASCHINO
FRESH FRUIT SALAD FLAVORED WITH MARASCHINO

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11.00

LAUWARMER **SCHOKOLADENKUCHEN** MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN
MOELLEUX AU CHOCOLAT TIEDE AU COEUR DE CHOCOLAT FONDANT
WARM CHOCOLATE CAKE WITH LIQUID CHOCOLATE HEART

RAVIOLES D'ANANAS 14.00

ANANAS RAVIOLI GEFÜLLT MIT MASCARPONE & PASSIONSFRUCHT
RAVIOLES D'ANANAS REMPLI DE MASCARPONE ET DE FRUITS DE PASSION
PINEAPPLE RAVIOLI FILLED WITH MASCARPONE & PASSION FRUIT



ALLE PREISE INKL. 7,7% MWST

Entremets classic

SOUFFLÉ GLACE «GRAND MARNIER» 12.00

EISAUFLAUF PARFÜMIERT MIT LIKÖR
SOUFFLÉ GLACÉ AROMATISE AU LIQUEUR
FROZEN-SOUFFLE FLAVORED WITH LIQUEUR

PROFITEROLES 11.00

WINDBEUTEL MIT VANILLE GLACÉ UND WARME SCHOKOLADEN SAUCE
CHOUX À LA CRÈME ET SAUCE AU CHOCOLAT CHAUD
CREAM PULLS WITH VANILLA ICE-CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

CRÊPES SUZETTE 16.00

DÜNNE **PFANNKUCHEN** MIT COINTREAU-ORANGENSAUCE, VANILLEGLACÉ
CRÊPES FLAMBÉES AVEC COINTREAU-SAUCE À L'ORANGE, GLACE VANILLE
PANCAKE FLAMBÉ WITH COINTREAU – ORANGE SAUCE, VANILLA ICE-CREAM

CREME BRULÉE « À LA CASSONADE » 12.00

GEBRANNTRE CREME MIT KNACKIGER KARAMELLSCHICHT ÜBERZOGEN
CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

MOUSSES AU CHOCOLAT 12.00

ZARTSCHMELZENDES WEISSES UND DUNKLES **SCHOKOLADENMOUSSE**
MOUSSES AU CHOCOLAT BLANC ET NOIR
WHITE AND DARK CHOCOLATE MOUSSES



ALLE PREISE INKL. 7,7% MWST

Suggestion de Desserts

VARIATION «13 ÉTOILE»

18.00

APRIKOSENKNÖDEL, ROGGENBROT MOUSSE, BIRNENSORBET MIT DESSEN GEIST
APRICOT BEIGNETS, MOUSSE AU SAIGLE, SORBET POIRE AVEC WILLIAMINE
APRICOT FRITTER, RYE BREAD MOUSSE, PEAR SORBET WITH WILLIAMINE

LE CAFÉ GOURMAND

ESPRESSO ODER KAFFEE SERVIERT MIT SCHOKOLADEN-BROWNIE

ESPRESSO OU CAFÉ SERVI AVEC BROWNIE AU CHOCOLAT

ESPRESSO OR COFFEE SERVED WITH CHOCOLATE BROWNIE

8.50

RONDES DE DESSERTS

(ab 4 PERSONEN)

65.00

ZITRONENTÖRTCHEN – SCHOKOLADEN MOUSSE – SAVARIN MIT RUM
SORBET & GLACE VARIATION – DÜNNER APFELKUCHEN.

TARTE AUX CITRONS - MOUSSE AU CHOCOLAT - SAVARIN AU RUM
SORBET & GLACE VARIATION – TARTE FINE AUX POMMES.

LEMON TARTS - CHOCOLATE MOUSSE - SAVARINE WITH RUM
SORBET & GLACE VARIATION - FINE APPLE PIE.

ASSIETTE DE FROMAGES

18.00

GEREIFTE KÄSE, FEIGEN CONFIT, BIRNBROT
FROMAGES AFFINÉS, CONFIT AUX FIGUES, PAIN AUX POIRES
RIPENED CHEESES, FIG CONFIT, PEAR BREAD



ALLE PREISE INKL. 7,7% MWST