

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

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

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 d'automne

COUPE NESSELRODE

10.50

VERMICELLES MIT KIRSCH, VANILLEEIS, MERINGUES & SCHLAGRAHM
VERMICELLES PARFUMÉE AU KIRSCH, GLACE VANILLE, MERINGUES
CHESTNUT CREAM PERFUMED WITH KIRSCH, VANILLA ICE CREAM, MERINGUES

CRÈME BRÛLÉE

9.00

CRÈME BRÛLÉE MIT MARRONI
CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS
CRÈME BRÛLÉE WITH CHESTNUTS

ROTWEIN - FEIGEN

12.50

FEIGEN IM ROTWEIN MIT KANDIERTEM INGWER
FIGUES AU VIN ROUGE AVEC GINGEMBRE CONFIT
FIGS POACHED IN RED WINE WITH CANDIED GINGER

SCHOKOLADENSOUFFLÉE

15.00

SCHOKOLADENSOUFFLÉE MIT FLÜSSIGEM KAREMELLKERN & SAUERKIRSCHEN
UN CŒUR AU CARAMEL LIQUIDE AUX CERISES
WITH LIQUID CARAMEL HEART SERVED WITH SOUR CHERRIES

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



ALLE PREISE INKL. 7,7% MWST