

<b>Savarin au rhum crème chantilly</b> Hefeteigring mit Rum und Schlagrahm	<b>10</b>
<b>Flan caramel crème chantilly</b> Karamelköpfler mit Schlagrahm	<b>10</b>
<b>Crème brûlée à la mode de grand-mère</b> Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	<b>10</b>
<b>Coupe Danemark</b> Eisbecher mit Vanilleeis Dazu warme Schokoladensauce und Schlagrahm	<b>12</b>
<b>Coupe Vigneronne</b> Eisbecher mit Vanilleeis und eingelegten Weinbeeren in Marc	<b>12</b>
<b>Café glacé, crème chantilly</b> Mocca-Eis mit Schlagrahm	<b>11</b>
<b>Sorbet pruneau à l'eau de vie de pruneaux</b> Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser und eingelegten Zwetschgen	<b>12</b>

**Baies des bois tièdes**  
**et sa glace yoghurt aux fruits de la forêt** 12.50  
Lauwarme Waldbeeren mit Waldfrucht-Joghurtglace

**Sorbet et glace maison**  
**.....laisser vous conseiller par le service** 5.50  
Hausgemachte Sorbet und Glacen.....lassen Sie sich beraten

**Découverte de la fromagerie Jumi à Boll** 12  
Schöne schweizer Käseauswahl von JUMI aus Boll

**Gratin aux fruits de saison et glace vanille** 13.50  
Gratinierter Saisonfrüchte mit Vanille Eis

**Pruneaux au vin rouge tièdes et glace maison** 13.50  
Lauwarme Rotweinzwetschgen mit hausgemachter Glace

**Sorbet maison aux coings** 13.50  
**coings marinés et eau de vie**  
Hausgemachtes Quittensorbet mit seinen Früchten  
und Quittenschnaps

**Vermicelles au Kirsch sur glace vanille** 13.50  
**meringue et noix caramélisées**  
Vermicelle mit Kirsch auf Vanilleeis  
dazu Meringue und caramelisierte Baumnüsse