

Trilogie de sorbets et ses compotes Dreierlei hausgemachte Sorbet und die dazu passenden eingelegten Früchte	12.--
Savarin au rhum crème chantilly Hefeteigring mit Rum und Schlagrahm	9.50
Flan caramel crème chantilly Karamelköpfler mit Schlagrahm	9.50
Crème brûlée à la mode de grand-mère Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	9.50
Coupe Danemark Eisbecher mit Vanilleeis Dazu warme Schokoladensauce und Schlagrahm	11.50
Coupe Vigneronne Eisbecher mit Vanilleeis und eingelegten Weinbeeren in Marc	11.50
Café glacé, crème chantilly Mocca-Eis mit Schlagrahm	10.50
Sorbet pruneau à l'eau de vie de pruneaux Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser und eingelegten Zwetschgen	11.50

Baies des bois tièdes et sa glace yoghurt aux fruits de la forêt Lauwarme Waldbeeren mit Waldfrucht-Joghurtglace	12.--
Sorbet et glace maisonlaisser vous conseiller par le service Hausgemachte Sorbet und Glacen.....lassen Sie sich beraten	4.50
Découverte de la fromagerie Jumi à Boll Schöne schweizer Käseauswahl von JUMI aus Boll	11.50
Gratin aux fruits de saison et glace vanille Gratinerte Saisonfrüchte mit Vanille Eis	12.50
Pruneaux au vin rouge tièdes et glace canelle maison Lauwarme Rotweinzwetschgen mit hausgemachter Zimtglace	12.50
Soufflé glacé Grand Marnier et sorbet maison Souffle Grand Marnier dazu eingelegte Früchte und hausgemachtes Sorbet	12.50
Vermicelles au Kirsch sur glace vanille et meringue aux noix caramélisées maison Vermicelle mit Kirsch auf Vanilleeis dazu hausgemachte karamelisierte Nuss-Meringue	12.50