

Trilogie de sorbets et ses compotes Dreierlei hausgemachte Sorbet und die dazu passenden eingelegten Früchte	12.--
Savarin au rhum et crème chantilly Hausgemachter Hefeteigring mit Rum und Schlagrahm	9.50
Flan caramel maison et crème chantilly Hausgemachtes Karamelköpflerli mit Schlagrahm	9.50
Crème brûlée façon 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 et 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 12.--
Lauwarme Waldbeeren mit Waldfrucht-Joghurtglace

Sorbet et glace maison
.....laissez vous conseiller par le service 4.50
Hausgemachte Sorbet und Glacen.....lassen Sie sich beraten

Découverte de la fromagerie Jumi à Boll 11.50
Schöne schweizer Käseauswahl von JUMI aus Boll

Fraïses Erdbeeren

Gratin aux fraises et glace vanille 12.50
Gratinierte Erdbeeren mit Vanille Eis

Parfait au miel et yoghurt, fraises marinées 12.50
accompagné d'une glace à la rhubarbe maison
Honig-Joghurtparfait mit marinierten Erdbeeren
dazu ein hausgemachtes Rhabarbersorbet

Coupe Romanoff 12.--
Vanille Eisbecher mit Erdbeeren und Schlagrahm

Fraises chantilly 10.--
Frische Erdbeeren und Schlagrahm