

## Desserts



### **Coupe Danemark**

**12**

Eisbecher mit Vanilleeis

Dazu warme Schokoladensauce und Schlagrahm

### **Coupe Vigneronne**

**12**

Eisbecher mit Vanilleeis

und eingelegten Weinbeeren in Marc

### **Café glacé, crème chantilly**

**11**

Mocca-Eis mit Schlagrahm

### **Sorbet pruneau à l'eau de vie de pruneaux**

**12**

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser

und eingelegten Zwetschgen

### **Sorbet et glace maison**

.....laisser vous conseiller par le service

**5.50**

Hausgemachte Sorbet und Glacen.....lassen Sie sich beraten

<b>Crumble de saison, glace maison</b> Streuselkuchen mit Saisonfrüchten, hausgemachte Glace	<b>13</b>
<b>Flan caramel maison et crème chantilly</b> Hausgemachtes Karamelköpflerli mit Schlagrahm	<b>10</b>
<b>Crème brûlée façon grand-mère</b> Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	<b>10</b>
<b>Baies des bois tièdes et sa glace yoghurt aux fruits de la forêt</b> Lauwarme Waldbeeren mit Waldfrucht-Joghurtglace	<b>12.50</b>
<b>Gratin aux fruits de saison et glace vanille</b> Gratinierter Saisonfrüchte mit Vanille Eis	<b>13.50</b>
<b>Pruneaux au vin rouge tièdes et glace maison</b> Lauwarme Rotweinzwetschgen mit hausgemachter Glace	<b>13.50</b>
<b>Parfait au chocolat bicolore, servi avec baies des bois tièdes et sorbet maison</b> <i>Zweifarbiger Schokoladen-Parfait mit lauwarmen Beeren und hausgemachtem Sorbet</i>	<b>13.50</b>
<b>Vermicelles au Kirsch sur glace vanille *meringue et noix caramélisées</b> Vermicelle mit Kirsch auf Vanilleeis dazu *Meringue und caramelisierte Baumnüsse	<b>13.50</b>

*„Alle Speisen dieser Karte werden vor Ort aus frischen Rohprodukten und traditionellen Küchenzutaten gemäß den Standards des Labels ‚Fait Maison‘ hergestellt – ausgenommen jene Bestandteile, die mit einem \*Stern markiert sind.“*