

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

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

„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.“