

# Dessert - Karte    Carte des Dessert



<b>Coupe Vigneronne</b>	<b>12</b>
Vanilleeis mit in Marc eingelegten Weinbeeren	
<b>Sorbet Pruneau à l'eau de vie de la maison</b>	<b>12</b>
Zwetschgensorbet mit gebranntem Zwetschgenwasser	
<b>Sorbet citron au Vodka</b>	<b>12</b>
Zitronensorbet mit Vodka	
<b>Coupe Baileys</b>	<b>12</b>
Vanille und Moccaeis mit Baileys-Likör	
<b>Café glacé chantilly</b>	<b>11</b>
Eiskaffe ( Mocca - Eis mit Schlagrahm )	
<b>Coupe Danemark</b>	<b>12</b>
Eisbecher mit Vanilleglace, heisser Schokoladensauce und Rahm	
<b>Banana Split</b>	<b>13</b>
Banane, Vanille- und Schoggi-Eis, Schokoladensauce und Rahm	
<b>Crème brûlée à la mode de la Grandmère</b>	<b>10</b>
Hausgemachte gebrannte Creme nach Grossmutters Art	
<b>Flan caramel maison</b>	<b>10</b>
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Schlagrahm	
<b>*Meringues glacée chantilly</b>	<b>9</b>
*Meringuesschalen mit zwei Kugeln Vanilleeis und Rahm	
<b>*Merinques chantilly</b>	<b>7</b>
*Meringuesschalen mit Schlagrahm	

„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.“