
Warmes Schokoladenküchlein mit Zwetschgen, Mandelcrumble	15.00
Sauerrahmglace <i>Moelleux au chocolat avec pruneaux, crumble aux amandes, glace acidulée</i>	
Maroni – Delice, Vermicellesmousseline, Meringue, dreierlei Himbeer	15.00
<i>Délice aux marrons, mousseline de vermicelles, meringue, trio de framboise</i>	
Parfaitglace, Kürbiskerne, Walliser Aprikose, Kürbis Knuperrolle	13.00
<i>Parfait glacé, graines de potiron, croustillant au potiron et abricots du Valais,</i>	
Zitronentarte, Schokoladenmousse, Yuzu, Crumbel	15.00
<i>Tartelette au citron, mousse au chocolat, yuzu et crumble</i>	
Crème brûlée, Zitronengras, Haselnuss, Tonkabohnenglace	13.00
<i>Crème brûlée, herbe citronnée, noisettes, fèves de tonka</i>	
Vermicelles mit Rahm <i>Vermicelles et chantilly</i>	9.50
Mini Vermicelles mit Rahm <i>Mini vermicelles et chantilly</i>	6.00
Coupe Vigneronne,	11.00
Vanilleglace, Trauben, eingelegte Weinbeeren, Rahm <i>Glace vanille, raisins, raisins secs marinés, chantilly</i>	
Caramelköpfl mit Rahm <i>Crème renversée au caramel</i>	7.50
Meringues mit Greyerzer Doppelrahm und Kirsch	8.00
<i>Meringues avec crème double de gruyère et Kirsch</i>	
Hausgemachte Glacen pro Kugel	3.80
<i>Glace maison par boules</i>	
Palace Ice café	10.00
Coupe Danemark	10.00
Unsere Auswahl der besten Käse mit Früchtebrot	16.00
<i>Choix de fromages et pain aux fruits</i>	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt Prix en CHF incl. 7.7% de Tva