

## Hausgemachte Kreationen nos créations de desserts CHF

---

<b>Warmes Schokoladenküchlein, Rhabarber, Erdbeeren</b>	15.00
<b>Sauerrahmglace</b> Moelleux au chocolat, rhubarbe, fraises, glace à la crème acidulée	
<b>Blutorangen - Bananengratin, Schokoladen - Ingwerglace</b>	13.50
Gratin d'orange sanguine, banane, glace au chocolat, gingembre	
<b>Ananas 2019, caramelisiert, gebraten, Ganache, Sorbet, Kardamom</b>	14.00
Ananas 2019, caramélisé, rôtie, ganache, sorbet, cardamone	
<b>Limetten - Parfait - Glacé brûlée, Erdbeeren</b>	14.00
Parfait glacé au citron vert brûlée, fraises	
<b>Frische Erdbeeren, doppelrahm, Fraises fraîches, double crème</b>	9.50
<b>Coupe Romanoff</b>	13.00
<b>Caramelköpfli mit Rahm Crème renversée au caramel</b>	7.50
<b>Pro Kugel</b>	<b>par boules</b> 3.90
Himbeersorbet	Framboise
Erdbeersorbet	Fraise
Sauerrahm	Crème acidulée
Sauerrahm - Limetten	Crème acidulée et citron vert
Sauerrahm - Yuzu	Crème acidulée et Yuzu
Schokolade - Ingwer	Chocolat et gingembre
<b>Unsere Auswahl der besten Käse mit Früchtebrot</b>	16.00
Choix de fromages et pain aux fruits	

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