

<b>Warmes Schokoladenküchlein, Bio Zwetschge, Ingwer, Muskat, Sauerrahmglace, Zwetschgensorbet</b>	15.00
Moelleux au chocolat, pruneaux bio, gingembre, muscat, glace à la crème acidulée, sorbet pruneaux	
<b>Zitronen - Crème - brûlée, Thymiangelace, Kaffeecrumble</b>	14.00
Crème brûlée au citron, glace au thym, crumble de café	
<b>Griessflammeri, Karamelbirne, Holundersorbet</b>	14.00
Flameri, poire caramélisée, sorbet aux baies de sureau	
<b>Marroni Delice, Vermicellmousseline, Meringue, dreierlei Himbeeren</b>	14.00
Déllice aux marrons, Mousseline de vermicelles, meringue, trio de framboises	
<b>Vermicelles mit Rahm, Vermicelles avec chantilly</b>	9.50
<b>Mini Vermicelles mit Rahm, mini vermicelles avec chantilly</b>	6.50
<b>Vermicelles mit Glace und Rahm, Vermicelles avec glace et chantilly</b>	13.50
<b>Coupe Vignerone</b>	11.00
<b>Coupe Danemark</b>	10.00
<b>Caramelköpfl mit Rahm Crème renversée au caramel</b>	7.50
<b>Pro Kugel</b>	<b>par boules</b>
Himbeersorbet	Framboise
Erdbeersorbet	Fraise
Sauerrahm	Crème acidulée
Sauerrahm - Limette	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>	<b>16.00</b>
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