

Warmes Schokoladenküchlein, Zwetschge, Curry, Brombeersorbet	15.00
<i>Moelleux au chocolat, Pruneaux, curry, sorbet aux mûres</i>	
Aprikose 2020 Aprikosen, Rosmarin, Sauerrahmglace, weisse Schokolade	15.00
<i>Abricot 2020 romarin, glace à la crème acidulée, chocolat blanc</i>	
Heidelbeer - Tartelette, Earl Grey, Sauerrahm - Zitronenglace, Kandierte Orange	15.00
<i>Tartelette aux myrtilles, earl grey, glace à la crème acidulée au citron, orange confit</i>	
Erdbeertartar, Japanaise, Basilikum - Sauerrahmglace, Schokolade	14.00
<i>Tartare de fraises, japonais, glace à la crème acidulée au basilic, chocolat</i>	
Eclair, Zitrone, Schokolade, Mascarpone, Ingwer, Matcha	15.00
<i>Eclair, citron, chocolat, mascarpone, gingembre, matcha</i>	
Frische Erdbeeren mit Doppelrahm	11.00
<i>Fraises fraîches, crème double</i>	
Coupe Romanoff	13.00
Caramelköpflì mit Rahm	7.50
<i>Crème renversée au caramel</i>	
<b>Pro Kugel</b>	<b>par boules</b>
Himbeersorbet	<i>Sorbet framboises</i>
Erdbeersorbet	<i>Sorbet fraises</i>
Brombeersorbet	<i>Sorbet mûres</i>
Sauerrahm	<i>Crème acidulée</i>
Zitronen - Sauerrahmglace	<i>Crème acidulée au citron</i>
Basilikum - Sauerrahmglace	<i>Crème acidulée et basilic</i>
Vanilleglace	<i>Glace vanille</i>
<b>Unsere Auswahl der besten Käse mit Frùchtebrot</b>	<b>16.00</b>
<b>Choix de fromages et pain aux fruits</b>	

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