

Warmes Schokoladenküchlein, Zwetschge, Curry, Brombeersorbet	15.00	
<i>Moelleux au chocolat, pruneaux, curry, sorbet mûres</i>		
Marinierte Feige, Karamellschaum, Cassissorbet, <i>Figue marinée, mousse au caramel, sorbet cassis</i>	14.00	
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>		
Vermicelles, Vanille, Bergamotte, Sauerrahmglace	15.00	
<i>Vermicelles, vanille, glace à la crème acidulée à la bergamote</i>		
Eclair, Zitrone, Zitrone, Ingwermousse, Sauerrahmglace, Matcha	15.00	
<i>Eclair, citron, mousse au gingembre, glace à la crème acidulée, cremeux au matcha</i>		
Vermicelles mit Rahm <i>Vermicelles avec chantilly</i>	11.50	
Mini Vermicelles mit Rahm <i>Mini vermicelles avec chantilly</i>	9.00	
Caramelköpfl mit Rahm <i>Crème renversée au caramel</i>	7.50	
<b>Pro Kugel</b>	<b>par boules</b>	4.00
Vanilleglace	<i>Glace vanille</i>	
Sauerrahmglace	<i>Glace à la crème acidulée</i>	
Bergamotte - Sauerrahmglace	<i>Glace à la crème acidulée à la bergamotte</i>	
Zitronen - Sauerrahmglace	<i>Glace à la crème acidulée au citron</i>	
Himbeersorbet	<i>Sorbet framboise</i>	
Cassissorbet	<i>Sorbet cassis</i>	
Brombeersorbet	<i>Sorbet mûres</i>	
Schokoladensorbet	<i>Sorbet chocolat</i>	
<b>Unsere Auswahl der besten Käse mit Früchtebrot</b>	<b>16.00</b>	
<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