

## Hausgemachte Kreationen *nos créations de desserts*

Warmes Schokoladenküchlein, Erdnuss, Mandarinsorbet <i>Moelleux au chocolat, beurre de cacahuète, sorbet mandarine</i>	15.00	
Marinierte Feige, Karamellschaum, Cassissorbet, <i>Figue marinée, espuma au caramel, sorbet cassis</i>	14.00	
Apfel Estragoncreme, Sanddorn, Quitten - Sauerrahm <i>Pommes crème à l'estragon, argousier, glace à la crème acidulée au coing</i>	15.00	
Vermicelles, Vanille, Sauerrahmglace, Bergamotte Vermicelles, vanille, glace à la crème acidulée à la bergamote	14.00	
Traminer Birne, Tonkabohne, Ganache montée, Schokoladensorbet Poire traminer, fèves de tonka, ganache montée, sorbet chocolat	15.00	
Vermicelles mit Rahm Vermicelles avec chantilly	11.50	
Mini Vermicelles mit Rahm Mini vermicelles avec chantilly	9.00	
Caramelköpfl mit Rahm Crème renversée au caramel	7.50	
Pro Kugel Vanilleglace Bergamotte - Sauerrahmglace Quitten- Sauerrahmglace Himbeersorbet Cassissorbet Mandarinsorbet Schokoladensorbet	par boules Glace à la crème acidulée Glace à la crème acidulée à la bergamotte Glace à la crème acidulée au coing Sorbet framboise Sorbet cassis Sorbet mandarine Sorbet chocolat	4.00
<b>Unsere Auswahl der besten Käse mit Früchtebrot</b> <b>Choix de fromages et pain aux fruits</b>	<b>16.00</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