

Trilogie de sorbets et ses compotes Dreierlei hausgemachte Sorbet und die dazu passenden eingelegten Früchte	12.--
Savarin au rhum crème chantilly Hefeteigring mit Rum und Schlagrahm	9.50
Flan caramel crème chantilly Karamelköpfler mit Schlagrahm	9.50
Crème brûlée à la mode de grand-mère Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	9.50
Coupe Danemark Eisbecher mit Vanilleeis Dazu warme Schokoladensauce und Schlagrahm	11.--
Coupe Vigneronne Eisbecher mit Vanilleeis und eingelegten Weinbeeren in Marc	11.--
Café glacé, crème chantilly Mocca-Eis mit Schlagrahm	10.--
Sorbet pruneau à l'eau de vie de pruneaux Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser und eingelegten Zwetschgen	11.--

Baies des bois tièdes
et sa glace yoghurt aux fruits de la forêt 12.--
Lauwarme Waldbeeren mit Waldfrucht-Joghurtglace

Sorbet et glace maison
.....laisser vous conseiller par le service 4.50
Hausgemachte Sorbet und Glacen.....lassen Sie sich beraten

Découverte de la fromagerie Jumi à Boll 11.--
Schöne schweizer Käseauswahl von JUMI aus Boll

Fraïses Erdbeeren

Gratin aux fraises et glace vanille 12.--
Gratinierte Erdbeeren mit Vanille Eis

Pavlova au chocolat 12.50
Crème vanille et mascarpone et fraises
Schokoladen Pavlova (Merinque)
dazu Mascarpone-Vanillecreme und frische Erdbeeren

Coupe aux fraises, glace vanille et chantilly 12.--
Vanille Eisbecher mit Erdbeeren und Schlagrahm

Fraises chantilly 10.--
Frische Erdbeeren und Schlagrahm