

Les spécialités du pâtissier

Sabayon au marsala 18.50
Warm geschlagene Schaumcrème mit
Marsala parfümiert und einer Kugel Vanilleglace

Tarte fine aux pommes et la glace vanille 19.50
Hauchdünner Apfelkuchen, à la minute zubereitet,
mit Vanilleglace

Sie mögen lieber etwas Flüssiges?
Dann ist unser After Dinner Drink ein Muss!

Moonshine Sour 16.50

Ein Drink mit O'Donnell Moonshine
«Toffee» Likör 25°
Kräftiges Karamell gibt diesem Moonshine Likör seine
Süsse
Mit Orangen- und Zitronensaft und Eiweiss zu einem
herrlichen Sour gemixt.

Les desserts traditionnels

Assiette de fromages

Auswahl von Hart- und Weichkäsen
pro Stück

5.00

Sorbet citron et vodka /

15.50

Sorbet Vieille Prune /

Mini 13.50

Sorbet Prosecco

Limonen-Limetten-Sorbet mit Wodka

oder

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

oder

Passionsfruchtsorbet mit Petit Mousseux

oder

Sauerrahmglace mit O'Donnell «Pralle Kirsche»

Fruchtige Kirsche mit einem Hauch Vanille

Café glace « Maison»

15.50

Traditionell zubereitetes Kaffee-Glace
mit Kirsch und Espresso

Mini 13.50

Dame blanche

15.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce und
Schlagrahm

Mini 13.50

Nos glaces

Vanille,

Kugel 5.50

Sauerrahm-Joghurt,

Swiss Chocolat, Espresso-Croquant, Haselnuss,

Rum-Rosinen

Zitronen, Zwetschgen, Passionsfrucht, Mango

Alle unsere Preise verstehen sich
in Schweizer Franken inklusiv 8.1% MwSt.