

# Les spécialités du pâtissier

## **Crêpes suzette**

18.50

Kleine Pfannkuchen flambiert mit Grand Marnier, frisch gepresstem Orangensaft und Vanilleglacé  
(In der Küche zubereitet!)

---

## **Sabayon au marsala**

18.50

Warm geschlagene Schaumcrème mit Marsala parfümiert und einer Kugel Vanilleglace

---

## **Crème brûlée**

12.50

Gebrannte Crème « Crème Catalane» mit Aroma von der Tonka Bohne

---

## **Gâteau au chocolat moelleux**

18.50

Ofenfrischer Schokoladenkuchen aus Felchlin-Schokolade mit zartschmelzendem Kern und Sauerrahmglace

---

## **Tarte fine aux pommes et la glace vanille**

18.00

Hauchdünner Apfelkuchen, à la minute zubereitet, mit Vanilleglace

---

# Les desserts traditionnels

## **Chariot de fromages**

Reiche Auswahl von einheimischen und französischen Hart- und Weichkäse vom Wagen

Stückpreis

---

## **Sorbet citron et vodka /**

14.50

## **Sorbet Vieille Prune /**

Mini 12.50

## **Sorbet Prosecco**

Limonen-Limetten-Sorbet mit Wodka

### **oder**

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

### **oder**

Passionsfruchtsorbet mit Petit Mousseux

---

## **Café glace «Maison»**

14.50

Traditionell zubereitetes Kaffee-Glace mit Kirsch und Espresso

Mini 12.50

---

## **Dame blanche**

14.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm

Mini 12.50

---

# Nos glaces

Vanille, Zimt, Kaffee,

Kugel 4.50

Swiss Chocolat, Espresso-Croquant, Haselnuss,

Blueberry-Cheesecake

Zitronen, Zwetschgen, Passionsfrucht,

Guave, Holunderbeeren