

Käse & Süßspeisen

Käse zum Dessert 3 Sorten, Fr. 14.00 5 Sorten, Fr. 18.00
Cheese after lunch or dinner
Fromages assorties

„Le café gourmand“ Fr. 12.00
Eine Tasse Kaffee oder Espresso mit drei feinen,
auserlesenen Überraschungssüßigkeiten
A cup of coffee with three small surprise sweets
Une tasse de café accompagnée de trois différents entremets

Mini-Crèmeschnitte Fr. 3.80
Mini cream slice
Mini mille-feuille

Mini-Truffesschnitte Fr. 3.80
Mini chocolate slice
Mini-tranche Suchard

„Mandarinen-Spekulatius-Soufflé“ Fr. 11.00
Mandarin spekulatius soufflé
Soufflé de mandarine et spekulatius

Crema catalana Fr. 10.00
Burned custard covered with burned sugar
Crème catalane

Exotischer Mangogratin mit Sabayon und Nüldletäfelieis Fr. 14.50
Mango gratin with sabayon and caramel bonbon ice cream
Gratin de mangues au sabayon et glace à la caramelle

Schokolademousse mit „Mozart-Kugel-Liqueur“ Fr. 13.00
Chocolat mousse with liqueur of Mozart-Kugel
Mousse au chocolat au liqueur de Mozart-Kugel

Orangensalat mit eingelegten Dörrfeigen Fr. 10.00
Salad of orange and marinated dried figs
Salade aux oranges et aux figues sèches et marinées

„Café glacé“ Fr. 9.00
Coffee ice-cream
Glace au café

Glacen und Sorbets

Rahmglacen:

Vanille, Mokka, Valrona-Schokolade, Nüldletäfel, Bratapfel
Vanilla, coffee, Valrona chocolate, caramel bonbon, braised apple
Vanille, café, chocolat Valrona, bonbons au caramel, pomme braisée

Sorbets:

Zitrusfrüchte, Glühwein, Dörrfrüchte, Rooiboshtee-Vanille
Citrus fruits, hot wine, dried fruits, Rooibosh tea-vanilla
Agrumes, chaud épicé, fruits séchés, thé Rooibosh et vanille

Mini-Sorbet im Shot Fr. 3.80

Pro Kugel/per scoop/par boule Fr. 4.50
Rahm/cream/crème Chantilly + Fr. 1.00

Preise inkl. 8% MwSt.