DESSERTS & COUPES

Petits fours selon l'offre du jour	4.00
Kleingebäck nach Tagesangebot	
Tarte aux pommes	12.00
Apfeltarte mit Tonkabohnen-Glacé	
Éclairs maison selon l'offre du jour	8.50
Hausgemachte Eclairs nach Tagesan	gebot
Crème brûlée à la vanille	12.50
Vanille Crème brûlée	
Sélection de fromages	_ 12.50 / 18.50
Käseauswahl von der Milchmanufakt	ur Einsiedeln
und von Maître du fromage Rolf Beel	er
1 boule de glace	4.00
1 Kugel Glacé nach Wahl	
Vanille, Kaffee, Schokolade, Haselnus	
varinie, Nanee, Schokolade, Haseinus	s, Zitrone,
Williams, Aprikose	s, Zitrone,

1 boule de glace maison	
Coupe Danemark 9.5 Vanilleglacé, lauwarme Schokoladensauce	0 / 12.50
und Schlagrahm	
Café glacé9.5 Kaffee-Glacé crèmig verrührt und Schlagra	0 / 12.50 hm
Colonal	12.50
Colonel	12.50
Zitronen Sorbet mit Vodka	12.30
Zitronen Sorbet mit Vodka Abricotine	12.50
Zitronen Sorbet mit Vodka	12.50
Abricotine Aprikosensorbet mit Alter Aprikose von Par Le petit dernier	12.50 ul Wiget
AbricotineAprikosensorbet mit Alter Aprikose von Par	12.50 ul Wiget