



*Les Desserts*

## *Süßes der Saison*

|   |       |
|---|-------|
| Luftiges Erdbeeren-Feuilleté und seinem Sorbet<br>Spezialität vom Hauspatissier         | 15.—  |
| Geeistes Mandelparfait mit Rhabarberkompott<br>frische Himbeeren und seinem Coulis      | 14.—  |
| Karamelisiertes Apfeltörtchen<br>mit Vanilleglace                                       | 15.50 |
| Weisse Schokoladenmousse<br>mit marinierten Erdbeeren<br>in einem Gewürzcoulis und Rahm | 15.—  |

## *Les Coupes*

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| Coupe Dänemark<br>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce<br>und Rahm  | 14.50<br>kleine Portion 11.50 |
| Coupe Romanoff<br>Frische Erdbeeren mit seinem Coulis<br>Vanilleglace und Rahm                                | 14.50<br>kleine Portion 11.50 |
| Coupe Exotic<br>mit Exotic-Sorbet, Kokos- und Pistazienglace,<br>mit Ananaswürfel<br>im Mangocoulis mariniert | 14.50<br>kleine Portion 11.50 |

# Desserts à la carte

|   |                |       |
|---|----------------|-------|
| Dunkle mousse au chocolat<br>von zartbitterer Schokolade  |                | 16.50 |
|   | kleine Portion | 12.50 |
| Crème Catalane  |                | 13.—  |
| Spezialität vom Haus<br>Gerührtes Eiskaffee<br>mit Rahm   |                | 12.—  |
|   | kleine Portion | 10.50 |
| Hausgemachte Vacherin glacé<br>nach Art des Hauses  |                | 14.50 |
| Le café gourmand<br>Eine Tasse Espresso-Kaffee<br>mit einem kleinen Reigen von Süßem  |                | 13.—  |
| Sorbets:<br>Grapefruit-, Zitronen- oder hausgemachtes Himbeer-,<br>Erdbeer-, Mango und Zwetschgen-Sorbet<br>mit Vodka, Champagner<br>oder Vieille Prune |                | 16.—  |
| Teller von frischem und gereiftem Käse<br>mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf  |                | 22.50 |
| kleine Portion (bis 3 Sorten)   |                | 18.—  |

