

KRÖNENDER ABSCHLUSS *DESSERTS*

BURNOUT

Crème brûlée aromatisiert mit rotem Pfirsich

CHF 17,00

Crème brûlée flavoured with red peaches

PUFF THE MAGIC DRAGON

Blätterteigcornet mit frischen Beeren und Brombeergratin

CHF 19,00

Cornet of puff paste with fresh berries and gratinated blackberries

CHOCO PLUS C

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (12 Min.)

CHF 19,00

Warm chocolate cake with vanilla ice-cream (12 min.)

LEMONY SNICKET

Abgeflämmt Zitronentarte mit Walderdbeersorbet

CHF 19,00

Custard topped lemon tart with wild strawberry sorbet

LA VACHE QUI CRIT

Vacherin-Eis mit Himbeeren

CHF 18,00

Vacherin ice-cream with raspberries

PIECE OF CAKE

Cheese Cake auf einer Sauce von Cassis und exotischen Früchten

CHF 15,00

Cheese cake on a black-currant and exotic-fruit sauce

D FOR TWO

Eine kleine Reise durch die Dessertkarte

CHF 28,00

A small journey through the dessert menu

SAY CHEESE

Käseauswahl

CHF 16,00

Selection of cheese

CHF 25,00