

## *Nos Desserts Maison*

<b><i>Moelleux au chocolat et sa glace à la banane</i></b> Warmer Schokoladenkuchen mit Bananeneis Warm chocolate cake with banana ice cream	<b><i>Fr. 13. —*</i></b>
<b><i>Dôme glacé au marron</i></b> <b><i>et ses pommes poêlées à la vanille</i></b> Maronen-Eiskuppel mit warmen Vanille-Äpfeln Frozen chestnut dome with warm vanilla flavoured apples	<b><i>Fr. 11. —*</i></b>
<b><i>Tarte à la raisinée</i></b> <b><i>et son carré glacé à la pomme</i></b> Raisinée-Kuchen mit Apfel-Eiscarré Raisinée cake with frozen apple carré	<b><i>Fr. 12. —*</i></b>
<b><i>Charlotte poire/chocolat</i></b> <b><i>et son granité à la poire</i></b> Birnen-Schokoladen-Charlotte mit Birnen-Granité Pear/chocolate Charlotte with pear granita	<b><i>Fr. 12. —*</i></b>
<b><i>Panna cotta à la mangue</i></b> <b><i>et sa tuile aux amandes</i></b> Panna cotta mit Mango und Mandelbiskuit Panna cotta with mango and almond biscuit	<b><i>Fr. 10. —*</i></b>
<b><i>Tube de pain d'épices,</i></b> <b><i>mousse légère aux fruits exotiques</i></b> <b><i>et son sorbet aux fruits de la passion</i></b> Lebkuchenröllchen und Mousse aus exotischen Früchten mit Passionsfruchtsorbet Tube of gingerbread with mousse of exotic fruits and passion fruit sorbet	<b><i>Fr. 12. —*</i></b>
<b><i>Macaron aux agrumes</i></b> <b><i>et son sorbet à l'orange</i></b> Zitrusfruchtmakrone mit Orangensorbet Citrus fruits macaron with orange sorbet	<b><i>Fr. 12. —*</i></b>
<b><i>Crème brûlée à la vanille</i></b> Crème brûlée mit Vanille Crème brûlée with vanilla	<b><i>Fr. 10. —</i></b>
<b><i>Tarte Tatin</i></b> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	<b><i>Fr. 7. —</i></b> <b>+ <i>Fr. 2. —</i></b>
<b><i>Tarte ou gâteau du jour</i></b> Kuchen und Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	<b><i>Fr. 7. —</i></b>

*\* servis aux heures de repas - während den Essenszeiten serviert – served during meal time*