



POUR FINIR

Glaces et sorbets 5.00
Verschiedene Eissorten und Sorbets
Various ice creams and sherbets

Crème brûlée de la fève de tonka 13.00
Gebrannte Crème von der Tonkabohne
Crème brûlée of the tonka bean

Champagne parfait avec ragout d'orange 14.00
Champagner Parfait mit Orangenragout und Honigwaben
Champagne parfait with orange ragout and honeycomb

Tarte Tatin avec glace noisette - fait maison 14.00
Gestürzter Apfelkuchen mit hausgemachtem Haselnusseis
Tarte tatin with home made hazelnut ice cream

Assiette de chocolat 17.00
Schokoladenteller - dunkles Schoggimousse, warmer Schokoladenkuchen, Schokoladenbrösel, Zwetschgen und Sauerrahmglace
Dark chocolate mousse, warm chocolate cake with a liquid core and plums, served with sour cream ice-cream

Assortiment de fromages 18.00
Käseauswahl
Cheese selection
