

LES DESSERTS

Sorbet à l'orange sanguine arrosé de champagne 1^{er} Cru

Blutorangensorbet mit Champagner 1^{er} Cru
16

Tarte-Tatin

Traditionelle Apfeltarte
mit karamellisierten Apfelstücken serviert
8

mit Vanilleglace +4

Cannelé bordelais, sauce vanille tiède

Die kleine Kuchenspezialität aus dem Bordeaux.
Knusprig karamellierte Kruste
und weicher Kern, mit Vanillesauce
12

Mousse au Chocolat maison, cuillère de crème chantilly

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Schlagrahm
12

Flan au caramel maison garni de crème chantilly

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm
9

Crème brûlée au caramel craquant

Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste
11.5

Dame blanche

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm
12

Boule de glace

Eine Kugel Glace | saisonale Auswahl
4.5

Assiette de fromages de la maison «Kündig»

Käsespezialitäten von Kündig Feinkost

Begleitet von einem Glas Sauternes (5cl)

Petit Guiraud +6

25

Sauternes, Petit Guiraud
für die süssen Momente des Lebens!

Verre 5cl 8.5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.