

LES DESSERTS

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

Blutorangensorbet mit Champagner 1^{er} Cru

16

Tarte-Tatin

Traditionelle Apfeltarte mit karamellisierten
Apfelstücken warm serviert

8

mit Vanilleglace +4

Cannelé bordelais, sauce vanille tiède

Die kleine Kuchenspezialität aus dem Bordeaux –
knusprig karamellierte Kruste und weicher Kern,
mit lauwarmer Vanillesauce

12

Mousse au Chocolat maison, cuillère de crème double

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit einem Löffel Doppelrahm

12

Flan au caramel maison garni de crème chantilly

Hausgemachtes Caramelköpflli 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 (5cl) Sauternes Petit Guiraud +5

Petite 18.5 Grande 25



Sauternes, Petit Guiraud
für die süssen Momente des Lebens!

Verre 5cl 8.5 Bouteille 37.5cl 57



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