

SAVEURS DE SAISON

SAISONAL GENIESSSEN

Mille feuille à la crème
mille feuilles, crème vanille | 13.50

Rêve de baies • baies marinées,
crème de fromage blanc Philadelphia,
noix croustillant | 11.50

Pudding végétalien au chia
dans le verre, coulis de baies
des bois | 11.50

Coupe Romanoff
fraises marinées, glace vanille
crème fouettée | mini 11.50 | 15.-

Portion fraises marinées
crème fouettée | 12.50

Crème brûlée | 12.50

Tarte tartin avec pommes
glace vanille | 15.50

Caramel & Sauternes
1 boule de glace almond salted caramel,
5 cl Château Suduiraut | 12.50

Dessert de la vitrine
Demandez à notre
personnel de service.

Crèmeschnitte • Blätterteig
Mille feuilles, Vanillecrème | 13.50

Beerentraum • marinierte Beeren,
Philadelphia-Quarkcrème,
knusprige Nuss-Streusel | 11.50

Veganer Chia-Pudding
im Glas, Waldbeeren-
Coulis | 11.50

Coupe Romanoff
marinierte Erdbeeren, Vanilleglace,
Schlagrahm | mini 11.50 | 15.-

Portion marinierte Erdbeeren
Schlagrahm | 12.50

Crème brûlée | 12.50

Apfel-Tarte-Tartin
Vanilleglace | 15.50

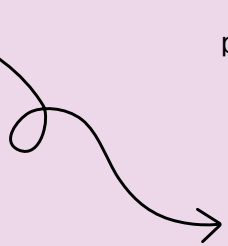
Caramel & Sauternes
1 Kugel Almond Salted Caramel,
5 cl Château Suduiraut | 12.50

Aus der Dessertvitrine
Fragen Sie unsere
Servicemitarbeitenden.

*Caramel &
Sauternes*



*Dessertweine
Vins de dessert*



Moscato d'Asti DOCG • Bosio | 1 dl | 9.-
**Château Suduiraut, 1^{er} Cru Classé,
Sauternes** | 5 cl | 8.-