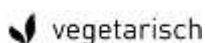




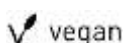
DESSERTS

Crème Brûlée aux pistaches 	12
Zuckerkruste Pistazie	
–	
Mousse au chocolat	14
Rhabarberkompott Mandelcrumble	
–	
Souffléglacé Grand-Marnier 	14
–	
Beignets de pommes	13
Apfelküchlein Vanilleglace Rahm	
–	
Panna cotta à la noix de coco 	14
Karamellisierte Ananas Erdbeersorbet	
–	
«Pas de dessert»	6
Kleine süsse Überraschung für den Gluscht	
–	
Flan au caramel 	11
Caramelköpfli Früchtégarnitur Rahm	
–	
Plat de Fromage	18
Regionaler und französischer Käse Confit	
–	
Tarte aux mûres Mürset	9
Brombeerkuchen	
mit Rahm	+ 2
mit Vanille Glace	+ 4.5

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST



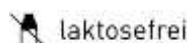
vegetarisch



vegan






glutenfrei



laktosefrei



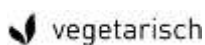
UN PEU IVRE EINE KUGEL MIT SCHUSS

Vanilleglace mit Baileys 	11
–	
Pistazienglace mit Eierlikör 	11
–	
Erdbeersorbet mit Cointreau 	11

LES GLACES ET SORBETS

Café glacé «Mürset»	9
Vanilleglace Heisser Espresso Rahm	
–	
Café glacé «Suisse»	14
Eiskaffee Rahm	
–	
Coupe «Dänemark»	14
Vanilleglace Schokoladensauce	
Rahm Mandeln	Mini 11
–	
Coupe «Heidi chaude»	14
Vanilleglace heisse Heidelbeeren	
Rahm	Mini 11
–	
Coupe «Réveil du printemps»	14
Erdbeersorbet Pfefferminz-Joghurtglace	
Rhabarberkompott Rahm	Mini 11

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei



LES AROMES

Vanille 	Framboise 
Chocolat	Mangue 
Moccacrocant 	Pruneau 
Pistache 	Citron 
Stracciatella	Fraise 
Yogourt à la menthe 	

pro Kugel	4.5
Rahmzuschlag	2

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei