



DESSERTS

Crème Brûlée d'oranges 	12
Zuckerkruste Orange Litchisorbet –	
Mousse au pain d'épices et aux marrons	14
Lebkuchen-Marronimousse Rotweinbirne Rahm –	
Vermicelles 	15
Merinques Rahm –	
Fondant au chocolat	14
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Vanilleglace Rahm –	
Beignets de pommes	14
Apfelküchlein Vanilleglace Rahm –	
«Pas de dessert»	6
Kleine süsse Überraschung für den Gluscht –	
Plat de fromage	18
Regionaler und französischer Käse Confit –	
Tarte au citron Mürset	8
Lauwarme Zitronen Tarte mit Rahm	+ 2
mit Zitronen Sorbet	+ 4.5

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei



LES GLACES ET SORBETS

Café glacé «Mürset»	9
Vanilleglace heisser Espresso Rahm	
–	
Café glacé «Suisse»	14
Eiskaffee Rahm	Mini 11
–	
Coupe «Dänemark»	14
Vanilleglace Schokoladensauce	
Rahm	Mini 11
–	
Coupe «Nesselrode»	14
Vermicelles Merinques Vanilleglace Rahm	
–	
Coupe «Heidi chaude»	14
Vanilleglace heisse Heidelbeeren	
Rahm	Mini 11
–	
Coupe «Müvéé»  	15
Kokosglace Mangosorbet Zitronensorbet marinierte Feigen geröstete Kokoschips	
–	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST



vegetarisch



vegan








glutenfrei


















laktosefrei



UN PEU IVRE EINE KUGEL MIT SCHUSS

Vanilleglace mit Baileys 	11
–	
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune  	11
–	
Kokosnussglace mit Cointreau  	11

LES AROMES

Vanille 	Framboise  
Chocolat	Mangue  
Mocca 	Pruneau  
Pistache 	Citron  
Stracciatella	Litchi  
La noix de coco  	
pro Kugel	4.5
Rahmzuschlag	2

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei