

Les Desserts & Fromages

Gâteau au chocolat « LES SOURCES DES ALPES »
et sa crème glacée au thé « Matcha »
Dunkler Schokoladenkuchen « LES SOURCES DES ALPES mit Matchatee-Rahmeis

CHF 18.-

Riz au lait, perles du Japon au café et poires pochées
*Gestürzter Milchreis mit pochierten Birnen,
Tapiokaperlen und Kaffee*



CHF 14.-

Fruits marinés au rhum, Crème de Gruyère
In Rum marinierte Früchte mit Gruyère Doppelrahmglace



CHF 16.-

Parfait de pommes au four meringué aux noix,
coings au sirop d'épices
Bratapfel-Halbgefrorenes mit Meringue, Baumnüssen und pochierten Gewürz-Quitten



CHF 18.-

Glaces à la crème et sorbets turbinés minute
aux parfums d'hiver, tuiles aux amandes
Hausgemachtes Rahmeis und Sorbets mit winterlichen Aromen, Mandelgebäck



CHF 12.-/18.-

Choix de fromages d'ici frais et affinés dans nos caves, châtaignes au miel et pain aux fruits
Auswahl von heimischem Frischkäse und in unserem Keller gereiften Hartkäse, Honig-Kastanien und Früchtebrot



CHF 16.-/22.-



Aussi disponible sans gluten

Auch ohne Gluten erhältlich

