

Desserts & Fromages

Biscuit à l'huile d'olive, Crèmeux au mascarpone et citron,
compote de fraises & sorbet fraise

*Keks mit Olivenöl, cremiger Mascarpone und Zitrone,
Erdbeerkompott & Erdbeersorbet*

CHF 16.-

Fondant au chocolat noir et sorbet framboise

Dunkler Schokoladenfondant und Himbeersorbet

Preparation time: 15 minutes

CHF 12.-

Verrine de bavaroise à la noisette, Gel d'orange & espuma au baileys

Bayerische Creme mit Haselnuss, Orangengel & Espuma mit "Baileys"



CHF 15.-

« Chocolat & café » Mousse au chocolat « guanaja 70% »,
éponge au chocolat, Crème anglaise au café, glace café

*"Schokolade und Kaffee" 70% Guanaja Schokoladenmousse,
Schokoladenschwamm, Englische Kaffeesauce und Kaffeeeis*

CHF 15.-

Salade de fruits de saison,
Tuile aux amandes & éclats de meringue
Obstsalat der Saison, Mandelgebäck und Baiser

CHF 13.-

Sélection de glaces et sorbets turbinés minute,
tuiles aux amandes

Hausgemachtes Rahmeis und Sorbets, Mandelgebäck



CHF 3.50.-/boule

Sélection de fromages frais et affinés,
pain aux fruits & miel du valais

*Auswahl an frischen und raffinierten Käsesorten
Obstbrot & Honig aus dem Wallis*



CHF 16.-/19.-



Aussi disponible sans gluten

Auch ohne Gluten erhältlich