

Desserts & Fromages

Biscuit à l'huile d'olive et romarin, Crèmeux au mascarpone, gel de citron,
Compote de pêche & sorbet pêche

*Keks mit Olivenöl und Rosmarin, Cremige Mascarpone, Zitronengel,
Kompott aus Pfirsich & Sorbetpfirsich*

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