

Desserts & Fromages

Biscuit noisette & framboise,
Crème de yaourt & sorbet framboise

Haselnuss und Himbeer Keks,
Joghurtcreme und Himbeer-Sorbet

CHF 16.-

Fondant au chocolat noir et sorbet framboise

Dunkler Schokoladenfondant und Himbeersorbet

Preparation time: 15 minutes

CHF 12.-

Verrine de tiramisu revisité
« Biscuit à l'huile d'olive, crumble & espuma au café »

*Interpretation vom Tiramisu
"Keks mit Olivenöl, Streusel und Kaffee-Espuma"*

CHF 15.-

Variation aux 3 chocolats « Valrhona »,
Fruits de la passion en divers textures & Sablé aux amandes

*Variation mit 3 Schokoladen "Valrhona",
Passionsfrucht in verschiedenen Texturen und Mandel-Shortbread*

CHF 16.-

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



Produit sans lactose / Produzieren Sie ohne Laktose