

## **Dessert & Fromage**

### **Dessert & Käse**

#### **Bavaroise au chocolat blanc, abricot du valais, crumble d'avoine & glace au fromage de chèvre**

Weisse Schokoladen-Bavaroise, Walliser Aprikose, Haferflockenstreusel  
& Ziegenkäse-Eiscreme

CHF 16.-

#### **Fondant au chocolat noir,**

##### **Sorbet fruits des bois**

Fondant aus dunkler Schokolade,

Walderdbeeren-Sorbet

Temps de préparation: 15 minutes

CHF 13.-

#### **Verrine de tiramisu revisité**

« Mousse au mascarpone, Biscuit à l'huile d'olive,  
Crumble & espuma au café »

Neuinterpretation Tiramisu im Glas

Mascarpone-Mousse, Keks mit Olivenöl,  
Streusel und Kaffee-Espuma"

CHF 15.-

#### **Ganache montée au Guanaja 70% « Valrhona »,**

Biscuit cacao, amandes & fève tonka

Sorbet Fruit de la passion

Guanaja-Ganache 70% « Valrhona »,

Kakao-, Mandel- und Tonkabohnenkeks

Passionsfrucht-Sorbet

CHF 16.-

#### **Salade de fruits de saison,**

Tuile aux amandes & éclats de meringue

Obstsalat der Saison, Mandelgebäck und Baiser



CHF 13.-

#### **Sélection de glaces & sorbets maison,**

Tuiles aux amandes

Hausgemachte Rahmeis und Sorbets, Mandelgebäck



CHF 3.50.-/boule

#### **Sélection de fromages frais et affinés,**

Pain aux fruits & miel du valais

Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten

Obstbrot & Honig aus dem Wallis



CHF 16.-/19.-



*Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich*  
Produit sans lactose / laktosefreies Produkt

