

**Desserts & Cheese**  
**Dolci e Formaggi**

**Namelaka with chocolate, soft cocoa biscuit,  
fresh figs & caramelized walnuts,  
chocolate Ice cream**

*Namelaka al cioccolato, biscotto morbido al cacao  
Fichi Freschi e noci caramellate  
Gelato al cioccolato*  
CHF 16.-

**Dark chocolate fondant and wild berries sorbet**

*Tortino al cioccolato fondente  
e sorbetto ai frutti di bosco*  
Preparation time: 15 minutes  
CHF 12.-

**Tiramisu verrine revisited,**

Mascarpone Mousse, Olive oil biscuit, crumble & coffee espuma  
*Tiramisu rivisitato*  
Mousse al mascarpone, biscotto morbido all'olio d'oliva, crumble e spuma al caffè  
CHF 15.-

**Ganache with Guanaja 70% "Valrhona",**

Cocoa, almond & tonka bean cookie  
Passion fruit sorbet  
Ganache montata al Guanaja 70% « Valrhona »,  
biscotto al cacao, mandorle e fave tonka  
sorbetto al frutto della passione  
CHF 16.-

**Seasonal fruit salad,**

Almond tile & meringue chips  
*Macedonia di stagione,  
cialda alle mandorle e meringhette*  
CHF 13.-

**Selection of homemade ice creams and sorbets, Almond's Tiles**

*Selezione di gelati e sorbetti, tuile alle mandorle*  
CHF 3.50.-/ scoop /pallina

**Selection of fresh and refined cheeses,**

fruit bread & honey from Valais  
*Selezione di formaggi freschi e raffinati  
Pane fruttato e miele del Vallese*

CHF 16.-/19.-