

Dessert & Fromage

Dessert & Käse

**Namelaka au chocolat, biscuit éponge au cacao
Figues fraîches & noix caramélisées,
glace au chocolat**

*Namelaka mit Schokolade, Kakao-Schwamm-Keks,
Frische Feigen und karamellisierten Nüssen, Schokoladeneis*

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*

