

## Dessert & Fromage

### Dessert & Käse

#### **Chocolat blanc, fruits rouges, pistaches et citron.**

Weisse Schokolade, rote Früchte, Pistazien und Zitrone  
CHF 16.-

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

##### **Sorbet poire**

Fondant aus dunkler Schokolade,  
Birnen 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.-

#### **Mousse aux 3 chocolats « Valrhona », sauce et sorbet mandarine**

Mousse mit 3 Schokolade vom "Valrhona",  
Mandarinensauce und Sorbet

CHF 18.-

#### **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 anfrischen und gereiften Käsesorten  
Obstbrot & Honig aus dem Wallis



CHF 16.-/19.-

*Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich*



Produit sans lactose / laktosefreies Produkt



sans lactose