

Dessert & Fromage

Dessert & Käse

Fruits tropicaux, ganache à la noix de coco, marshmallow mangue, ananas confit & gel aux fruits de la passion.

Tropische Früchte, Kokosnuss-Ganache, Mango-Marshmallow, kandierte Ananas & Passionsfrucht-Gel

CHF 18.-

Fondant au chocolat noir, Glace vanille

Fondant aus dunkler Schokolade, Vanille-Eis

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 & Kaffee-Espuma »*

CHF 15.-

Mousse de ragusa, chocolat noir & noisettes

Ragusa-Mousse, dunkler Schokolade & Haselnüsse

CHF 18.-

Tagliata de fruits de saison, tuiles aux amandes & éclats de meringue

Tagliata aus Früchten der Saison, Mandelgebäck & Baiser




CHF 15.-

sans lactose

Sélection de glaces & sorbets maison, Tuiles aux amandes

Hausgemachte Rahmeis & Sorbets, Mandelgebäck

 3.50.-/boule

Sélection de fromages frais & affinés, Pain aux fruits & miel du valais

Auswahl an frischen & gereiften Käsesorten, Obstbrot & Honig aus dem Wallis



CHF 16.-/19.-

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

