

Hausgemachte Glaces und Sorbets

Glaces et sorbets faits maison

Home-made ice cream and sorbets

Glaces

Vanille / Vanille / Vanilla

Schokolade / Chocolat / Chocolate

Mokka-Baileys / Moka-Baileys / Mocha-Baileys

Haselnuss / Noisette / Hazelnut

Karamell / Caramel / Caramel

Bratapfel / Pomme au four / Baked apple

Sorbets

Zitrone / Citron / Lemon

Aprikose / Abricot / Apricot

Himbeer / Framboise / Raspberry

Erdbeere / Fraise / Strawberry

Kokosnuss / Noix de coco / Coconut

Pro Kugel / La boule / Per scoop sFr. 3.50

Rahmzuschlag / Crème Chantilly / Whipped cream sFr. 1.50

Frappés / Milk shakes

Gerne servieren wir Ihnen unsere hausgemachten

Glaces und Sorbets auch als Frappé:

C'est avec plaisir que nous vous servons

nos glaces et sorbets faits maison aussi en frappé:

With pleasure we serve you our

home-made ice creams and sorbets also as milk shake:

à sFr. 9.--

Hausgemachter Tageskuchen

Gâteau du jour fait maison

Home-made cake of the day

sFr. 7.--

Lebkuchen-Quarkschnitte mit Bratapfeleis

Tranche de pain d'épice et fromage blanc avec glace de pomme au four

Gingerbread and quark slice with baked apple ice cream

sFr. 11.--

(* Kokos-Schokoladenschnitte mit Kokossorbet

Tranche de noix de coco et chocolat avec sorbet noix de coco

Coconut chocolate slice with coconut sorbet

sFr. 11.--

Profiteroles mit Vanilleeisfüllung

und hausgemachter warmer Schokoladensauce

Profiteroles farcies à la glace vanille avec sauce chocolat maison chaude

Profiteroles with vanilla ice cream stuffing and home-made warm chocolate sauce

sFr. 11.--

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und -eis

Beignets aux pommes avec sauce et glace vanille

Apple fritters with vanilla sauce and ice cream

sFr. 12.--

Schokoladenvariation (Heisse weisse Schokolade mit Bacardi, Schokoladen-Pistazientiramisu, Schokoladen-Marronipraline)

Variation de chocolat (Chocolat blanc chaud au Bacardi,

tiramisu au chocolat et pistaches, praliné au chocolat et marrons)

Chocolate variation (Hot white chocolate with Bacardi,

chocolate and pistachio tiramisu, chocolate and chestnut praline)

sFr. 12.--

Schokoladenfondue

Fondue au chocolat

Chocolate fondue

sFr. 12.--

Dessertplatte

Assiette de dessert

Dessert plate

für 2 Personen

jede weitere Person

sFr. 21.--

+ sFr. 6.--

(* = vegan / végan / vegan

Coupes

<i>Affogato</i> (Vanilleeis, Espresso)	sFr. 6.--	
<i>Coupe Dänemark</i>	sFr. 10.50	sFr. 6.--
<i>Coupe Karamell</i> (Vanille- und Karamelleis, Karamellsauce, Rahm)	sFr. 10.50	sFr. 6.--
<i>Banana Split</i>	sFr. 11.50	sFr. 6.50
<i>Sorbet Abricotine</i>	sFr. 12.--	
<i>Sorbet Colonel</i>	sFr. 12.--	
<i>Wiener Eiskaffee</i> (Vanilleeis, Espresso, Rahm)	sFr. 10.50	
<i>Nussknacker-Becher</i> (Vanille- und Nusseis, Schokosauce, Nusskrokant)	sFr. 11.--	sFr. 6.50

Desserts

Mini