



Unsere Winterdesserts

CHF
EURO

Hausgemachtes Tirggelmousse

Home-made mousse of traditional tirggel
Mousse au tirggel maison

13.50
11.25

Öpfelchüechli mit lauwarmer Vanillesauce

Apple rings in frying butter with tepid vanilla sauce
Beignet de pommes avec sauce vanille tiède

12.50
10.45

Hausgemachte traditionelle Gebrannte Creme „Swiss“

Home-made traditional burned custard Swiss style
Traditionnelle crème brûlée Suisse

9.50
7.95

Zimt-Zwetschgen-Eistranche

Cinnamon-plum ice cake
Tranche glace aux cannelle et prunes

8.50
7.10

Hausgemachter Eisaufwurf Grand Marnier

Home-made ice-soufflé Grand Marnier
Soufflé glacé Grand Marnier

12.50
10.45

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace

Tepid plums in red wine with cinnamon ice cream
Tiède prunes au vin rouge avec glace cannelle

10.50
8.75