

## Desserts

---

<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> " Felchlin Maracaibo 65% " mit Crème Gruyère	Fr. 13.50
<b>Gebrannte Creme</b> nach Grossmutter's Rezept	Fr. 13.50
<b>Luftiges Caramelköppli</b> serviert mit Schlagrahm	Fr. 12.50
<b>Luftige Zabayone</b> mit Marsala und Vanilleglace	Fr. 15.50
<b>Marinierte Dörrzwetschgen</b> in Marc mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 14.00
<b>Ballon Rose</b> Himbeer-Sorbet mit Rahm parfümiert mit Kirschlikör und Eiercognac	Fr. 14.50
<b>Ballon Valaisanne</b> Aprikosen-Sorbet mit Rahm parfümiert mit Aprikosenlikör	Fr. 14.50
<b>Ballon vieille Prune</b> Zwetschgen-Sorbet mit Rahm, parfümiert mit Vieille Prune	Fr. 14.50
<b>Eiskaffee</b> mit Tia Maria	Fr. 12.50
<b>Fruchtsalat</b> frisch zubereitet, mit Kirsch oder Rahm nach Wunsch	Fr. 14.00
<b>Coupe Romanoff</b>	Fr. 14.00
<b>Coupe Hot Berry</b>	Fr. 14.00