

Desserts

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