

## *Nos Desserts Maison*

<b><i>Tiramisu aux groseilles rouges parfumé à la menthe</i></b> Tiramisu mit roten Johannisbeeren, mit Minze aromatisiert Tiramisu with redcurrants, flavoured with mint	<b><i>Fr. 11.ô *</i></b>
<b><i>Moelleux au chocolat et sa glace vanille</i></b> Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis Warm chocolate cake with vanilla ice cream	<b><i>Fr. 13.ô *</i></b>
<b><i>Panna cotta aux fruits rouges</i></b> Pannacotta mit roten Früchten Panna cotta with red fruits	<b><i>Fr. 11.ô *</i></b>
<b><i>Tartelette chocolat et framboise</i></b> Schokoladen- und Himbeertörtchen Chocolate and raspberry tartlet	<b><i>Fr. 12.ô *</i></b>
<b><i>Feuilleté fraise-basilic et son sorbet rhubarbe</i></b> Erdbeeren- und Basilikum-Blätterteig und Rhabarbersorbet Strawberry and basil in puff pastry and rhubarb sorbet	<b><i>Fr. 13.ô *</i></b>
<b><i>Mousse pêche blanche et dacquois pistache</i></b> Pfirsichmousse und šDacquoisö mit Pistazien Peach mousse and öDacquoisö with pistachio	<b><i>Fr. 12.ô *</i></b>
<b><i>Mille-feuilles marbré de fruits frais et de glace</i></b> Blätterteig mit frischen Früchten und Eis Cream slice with fresh fruits and ice cream	<b><i>Fr. 13.ô *</i></b>
<b><i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</i></b> Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar Crème brûlée with vanilla from Madagascar	<b><i>Fr. 10.ô</i></b>
<b><i>Tarte Tatin</i></b> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	<b><i>Fr. 7.ô</i></b> <b>+ <i>Fr. 2.ô</i></b>
<b><i>Tarte ou gâteau du jour</i></b> Kuchen oder Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	<b><i>Fr. 7.ô</i></b>

*\* servis aux heures de repas - während den Essenszeiten serviert ó served during meal time*