

Nos Desserts

Crème brûlée traditionnelle <i>Gebrannte Crème</i> <i>Burned cream</i>	Fr. 11.–
Mille-feuilles au fruit de la passion et mousse aux agrumes <i>Passionsfruchtschnitte und Zitrusfruchtmousse</i> <i>Passion fruit cream slice and citrus fruit mousse</i>	Fr. 12.–
Moelleux au chocolat et double crème de Gruyère <i>Halbgebackener Schokoladenkuchen mit Greyerzer Doppelrahm</i> <i>Chocolate cake just baked with double cream from Gruyère</i>	Fr. 12.–
Parfait glacé chocolat et mousseline à la rose <i>Schokolade Parfait mit Rosenmousse</i> <i>Chocolate parfait with rose mousse</i>	Fr. 12.–
Tiramisu aux fruits rôtis <i>Tiramisu mit gebackenen Früchten</i> <i>Tiramisu with cooked fruits</i>	Fr. 12.–
Tarte tatin <i>Tarte tatin</i> <i>Tart tatin</i>	Fr. 8.–
Tarte Tatin accompagnée de sa boule de glace panna <i>Tarte Tatin mit Cremeeis</i> <i>Tart tatin with cream ice-cream</i>	Fr. 11.–
Dessert du jour <i>Tagesdessert</i> <i>Sweet of the day</i>	Fr. 7.–
Café gourmand <i>Kaffee mit Mini-Desserts</i> <i>Coffee with mini desserts</i>	Fr. 11.–
Le petit gourmand	Fr. 6.50

Pour les amateurs de fromage

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs <i>Grosser Käseteller – large variation of cheese</i>	Fr. 17.–
Petite assiette de fromages (3 sortes) <i>Kleiner Käseteller - small variation of cheese</i>	Fr. 10.–