

Nos Desserts

Crème brûlée à la vanille du Madagascar <i>Gebrannte Crème mit Vanille von Madagascar</i> <i>Burned cream with vanilla from Madagascar</i>	Fr. 11.–
Parfait glacé à l'anis étoilé, coulis mandarine <i>Sternanis-Eisparfait mit Mandarinenmark</i> <i>Star anis ice parfait with mandarin coulis</i>	Fr. 11.–
Moelleux au chocolat <i>Halbgebackener Schokoladenkuchen</i> <i>Chocolat cake just baked</i>	Fr. 12.–
Légèreté au chocolat et à la poire <i>Schokoladen- und Birnendessert</i> <i>Chocolate and pear dessert</i>	Fr. 10.–
Poire pochée à la verveine et glace au yaourt <i>In Eisenkraut pochierte Birne mit Joghurteis</i> <i>Pear poached with Verbena and yoghurt ice-cream</i>	Fr. 11.–
Mousse au chocolat pur Caraïbe <i>Schokoladenmousse</i> <i>Chocolate mousse</i>	Fr. 12.–
Tarte tatin <i>Tarte tatin</i> <i>Tarte tatin</i>	Fr. 8.–
Tarte Tatin accompagnée de sa boule de glace panna <i>Tarte tatin mit Cremeeis</i> <i>Tarte tatin with cream ice-cream</i>	Fr. 10.–
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 small 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.–