



## Dessert

Törtchen mit gekochtem Wein oder Walnusskaramell oder Zitrone oder Himbeeren oder Heidelbeeren oder Brombeeren		Fr.	6,50
- mit einer Kugel Vanilleeis		Fr.	10,00
Obstkuchen (je nach Saison) oder Kuchen Birnen-Schokoladen		Fr.	6,50
Crème brûlée		Fr.	9,00
Meringues und Doppelrahm		Fr.	9,50
Meringues mit Vanille- und Waldbeerenglace und Doppelrahm		Fr.	11,50
Der Gros-Mont-Steingarten (Vanilleeis, Meringue, Himbeeren, Coulis, Rahm)		Fr.	10,50
Sauerkirschen in Kirsch, mit Vanilleglace		Fr.	10,50
Beeren, Doppelrahm		Fr.	10,50
1 Kugel Vanilleeis mit Likörcreme Appenzeller		Fr.	6,50
Coupe Anne (Schokoladeneis, Himbeer-Sorbet, Himbeeren, Coulis)		Fr.	11,50
Sorbet mit Alkohol (Aprikose - Zitrone - Himbeere - Apfel - Birne)		Fr.	11,50
Eiskaffee, mit Coulis		Fr.	11,50
Coupe Dänemark		Fr.	11,50
Chocolat glacé		Fr.	11,50
Waldfrüchte, Meringues, Glace, Doppelrahm		Fr.	14,50
Süssigkeiten mit gekochtem Wein (Meringue mit gekochtem Wein, gekochte Weincreme mit pochierter Birne, 1 Kugel Weineis)		Fr.	11,50
Teller des Konditors	mini Bullois, Schokoladen-Meringue, 1 Kugel Vanilleeis, Doppelrahm	Fr.	12,50
Café gourmand	Kaffe dazu Mini Crème brûlée, Trüffel (vin cuit), Schokolade und Rahm, Anisbrötchen, Mandelhippe	Fr.	12,50

## Glaces

Handgemachte Glace vom Hof Fabien Gobet in Chavannes-les-Forts

Baumnuss	Ananas
Caramel	Apfel
Jamaika	Aprikose
Kaffee	Birne
Waldbeerenyoghurt	Erdbeer
Pistazien	Himbeer
Schokolade	Passionsfrucht
Vanille	Zitrone
Vin cuit (eingekochter Birnensaft)	



	je Kugel	Fr.	4,00
	Doppelrahm Supplement	Fr.	2,00