

BUVETTE DES INVUETTES



Dessert

Fruchtkuchen (Heidelbeer oder andere Früchte, je nach Jahreszeit)	Fr.	5.50
"Tarte au vin cuit" (Kuchen mit eingekochtem Birnensaft)	Fr.	5.50
"Petit Jersey" (Weisskäse)	Fr.	6.00
Meringues und Doppelrahm	Fr.	8.50
Coupe des Invuettes	Fr.	10.50
(Meringue-, Erdbeere-, Haselnussglace, mit Erdbeere Topping)		
Sauerkirschen in Kirsch, mit Vanilleglace	Fr.	9.50
Meringues mit Vanille-, Waldbeerenglace und Doppelrahm	Fr.	9.50
Saisonale Waldfrüchte, Doppelrahm	Fr.	10.50
Sorbet mit Alkohol (Himbeere - Aprikosen oder Melone)	Fr.	10.50
Eiskaffee	Fr.	10.50
Coupe Dänemark	Fr.	10.50
Chocolat glacé	Fr.	10.50
Waldfrüchte, Meringues, Glace, Doppelrahm	Fr.	13.50
"Coupe à deux" - Eisbecher für zwei	Fr.	22.00
Café gourmand		
	Kaffe dazu	Fr. 9.50
	Mini Crème brûlée, Trüffel (vin cuit), Schokolade und Rahm, Anisbrötchen, Mandelhippe	

Glaces

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

Kaffee	Aprikose
Caramel	Ananas
Schokolade	Zitrone
Jamaika	Himbeer
Meringue	Passionsfrucht
Haselnuss	Melone
Baumnuss	Brombeer
Erdbeer	Heidelbeer
Pistazien	
Vanille	
Vin cuit (eingekochter Birnensaft)	
Waldbeerenyoghurt	
Yoghurt natur	

je Kugel	Fr.	3.50
Doppelrahm Supplement	Fr.	2.00

**Die Familie Biland wünscht Ihnen
viele unvergessliche Momente in "Les Invuettes"**