

BUVETTE DES INVUETTES



Dessert

Törtchen mit gekochtem Wein oder Walnusskaramell oder Zitrone oder Himbeeren oder Heidelbeeren oder Brombeeren	Fr.	5,50	
- mit einer Kugel Vanilleeis	Fr.	9,00	
Karamellcreme	Fr.	6,00	
Schokoladenmousse	Fr.	6,00	
Obstkuchen (je nach Saison)	Fr.	6,50	
Crème brûlée	Fr.	8,50	
Meringues und Doppelrahm	Fr.	8,50	
Meringues mit Vanille- und Waldbeerenglace und Doppelrahm	Fr.	9,50	
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	
Sorbet mit Alkohol (Aprikose - Zitrone - Himbeere - Apfel - Birne)	Fr.	10,50	
Eiskaffee, mit Coulis	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

Sorbets

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

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

je Kugel	Fr.	3,50
Doppelrahm Supplement	Fr.	2,00