

# 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

Kaffee	Aprikose		
Caramel	Ananas		
Schokolade	Zitrone		
Jamaika	Himbeer		
Meringue	Passionsfrucht		
Haselnuss	Melone		
Baumnuss	Brombeer		
Erdbeer	Heidelbeer		
Ovomaltine	Birne		
Pistazien	Apfel		
Vanille			
Vin cuit (eingekochter Birnensaft)			
Waldbeerenyoghurt		je Kugel	Fr. 3,50
Yoghurt natur		Doppelrahm Supplement	Fr. 2,00

