

# BUVETTE DES INVUETTES



## Dessert

Fruchtkuchen (je nach Jahreszeit)	Fr.	5,50
"Tarte au vin cuit" (Kuchen mit eingekochtem Birnensaft)	Fr.	5,50
Nuss-Apfel-Kuchen	Fr.	5,50
"Petit Jersey" (Weisskäse)	Fr.	6,00
Meringues und Doppelrahm	Fr.	8,50
Coupe des Invuettes (Meringue-, Erdbeere-, Haselnussglace, mit Erdbeere Topping)	Fr.	10,50
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

## 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			
Pistazien			
Vanille			
Vin cuit (eingekochter Birnensaft)			
Waldbeerenyoghurt		je Kugel	Fr. 3,50
Yoghurt natur		Doppelrahm Supplement	Fr. 2,00

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