

Hausgemachte – Desserts / <i>desserts maison</i>	SFr.
Warmes Schokoladenküchlein auf Zwetschgencoulis und Sauerrahmglace <i>Gâteau au chocolat tiède sur coulis aux pruneaux et glace à la crème acidulée</i>	14.50
Vieille Poire - Parfait im Nougatmantel und Rotweifeige <i>Parfait à la vieille poire enrobé de nougat et figues au vin rouge</i>	14.00
Quarksoufflé auf Brombeersauce und Quittensorbet <i>Soufflé au séré sur sauce aux mûres et sorbet au coing</i>	15.00
Weisses Schokoladenmousse im Himbeersorbet und Vermicellestürmchen <i>Tourelle de mousse au chocolat blanc, sorbet aux framboises et vermicelles</i>	14.50
Marsalasabayon mit Trauben und Tonkabohnenglace <i>Sabayon au Marsala avec raisins et glace aux fèves Tonka</i>	13.50
Käse / fromages	
Auserlesene Käse von unserem Affineur Christoph Bruni <i>Choix de fromages de notre affineur Christoph Bruni</i>	16.00