PALACE

HAUSGEMACHTE DESSERTS
LES DOUCEURS MAISON

Warmes Schokoladenküchlein, Himbeerespuma, Sauerrahmglace 15
Moelleux au chocolat, espuma framboise,
glace à la crème acidulée

Feigen Tarte Tatin, Maracujaglace 14
Tarte tatin aux figues, glace au fruit de la passion

Crema Catalana, Tonkabohnen, Quittensorbet 14
Crème catalane, fèves tonka, sorbet aux coings

Apfelstrudel Palace, Vanillesauce 14
Strudel aux pommes Palace, sauce vanille

Absinthparfait, Himbeercoulis, Pistazien Crumble 14
Parfait à l'absinthe, coulis framboise, crumble pistache

Empfehlung aus der Pâtisserie 14
Proposition de notre pâtisserie

Vermicelles, Meringue, Rahm 12
Vermicelle, meringue, chantilly

Nesselrode, Meringue, Rahm, Vanilleglace 14
Nesselrode, meringue, crème, glace vanille

Palace Eiskaffee | Café glacé Palace 14

GLACESORTEN
ÂROME DE GLACE

pro Kugel
La boule 4

Himbeersorbet | Sorbet framboise
Schokoladensorbet | Sorbet chocolat
Quittensorbet | Sorbet coing
Erdbeersorbet | Sorbet fraise
Zwetschgensorbet | Sorbet pruneaux
Madagaskar Vanille | Vanille de Madagascar
Maracuja | Fruit de la passion
Sauerrahm | Crème acidulée
Kaffee | Café

Unsere Auswahl der besten Käse mit Früchtebrot 16
Choix de fromages et pain aux fruits

SÜSSWEIN
VIN DOUX

Solalto Di Clara, 2022 1dl 13
Traminer, Sauvignon Blanc, Sémillon
Le Pupille, Toscane

Gerne informieren unsere Mitarbeitenden über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Prix en CHF incl. 8,1% de Tva