

## HAUSGEMACHTE DESSERTS LES DOUCEURS MAISON

---

<b>Waadtländer Doppelrahm-Kuchen, fleur de Sel, Pistaziensplitter, Schokoladen-Sorbet</b> Gâteau vaudois à la double crème, fleur de sel, éclat de pistache, sorbet chocolat	14
<b>Warmes Schokoladen-Küchlein, Zwetschgen, Nuss-Glace</b> Moelleux au chocolat, pruneaux, glace aux noix	15
<b>Maroni-Trüffel-Eisparfait mit Birne</b> Parfait glacé aux marrons et truffe, poire	12
<b>Empfehlung aus der Pâtisserie</b> Proposition de notre pâtisserie	12
<b>Vermicelles mit Meringue, Rahm</b> Vermicelles, meringue, chantilly	9.50
<b>Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringue, Rahm</b> Vermicelles, glace vanille, meringue, chantilly	12.50
<b>Palace Eiskaffee</b> Café glacé Palace	12
<b>Glace Sorten</b> Ârome de glace	<b>pro Kugel   La boule</b> 3.90
<b>Himbeer-Sorbet</b>   Sorbet framboise <b>Quitten-Sorbet</b>   Sorbet coing <b>Schokoladen-Sorbet</b>   Sorbet chocolat <b>Mandarinen-Sorbet</b>   Sorbet mandarine <b>Madagaskar-Vanille</b>   Vanille de Madagascar <b>Kaffee</b>   Café <b>Sauerrahm</b>   Crème acidulée <b>Nuss</b>   Noix	
<b>Unsere Auswahl der besten Käse und Fruchtbrot</b> Choix de fromage et pain aux fruits	16

## SÜSSWEIN VIN DOUX

---

<b>Solalto di Clara, 2018</b> Traminer, Sauvignon Blanc, Sémillon Le Pupille, Toscane	1dl 13
---------------------------------------------------------------------------------------------	--------