

Nos Desserts Maison

<i>Tiramisu à la noisette</i> Tiramisu mit Haselnuss Tiramisu with hazelnut	<i>Fr. 11.—*</i>
<i>Moelleux au chocolat et sa glace vanille</i> Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis Warm chocolate cake with vanilla ice cream	<i>Fr. 13.—*</i>
<i>Panna cotta à la poire</i> Pannacotta mit Birne Panna cotta with pear	<i>Fr. 11.—*</i>
<i>Croustillant chocolat-gianduja et son sorbet au citron</i> Knuspriger Gianduja-Schokoladenkuchen mit Zitronensorbet Crispy with gianduja-chocolate and sherbet of lemon	<i>Fr. 13.—*</i>
<i>Tarte fine à la raisinée de Denges de Monsieur Borboën</i> Raisinée-Küchlein aus Denges von Herrn Borboën Raisinée cake from Denges by Mister Borboën	<i>Fr. 9.—*</i>
<i>Crumble aux pommes et aux noix</i> Apfelcrumble mit Nüssen Apple crumble with nuts	<i>Fr. 11.—*</i>
<i>Mille-feuilles de marron et d'orange</i> Blätterteig mit Kastanien und Orangen Cream slice with chestnut and orange	<i>Fr. 13.—*</i>
<i>Tube aux fruits de saison et son macaron au chocolat</i> Röllchen mit saisonalen Früchten und Schokoladenmakrone Tube of seasonal fruits with chocolate macaroon	<i>Fr. 11.—*</i>
<i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</i> Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar Crème brûlée with vanilla from Madagascar	<i>Fr. 10.—</i>
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream	<i>Fr. 7.—</i> + <i>Fr. 2.—</i>
<i>Tarte ou gâteau du jour</i> Kuchen oder Torte nach Tagesangebot Daily choice of cake and tart	<i>Fr. 7.—</i>

** servis aux heures de repas - während den Essenszeiten serviert – served during meal time*