

Desserts

Gebrannte Crème, nach Grossmutter's Rezept zubereitet	Fr. 13.50
Hausgemachte Mousse au chocolat, mit Crème Gruyere	Fr. 14.00
Luftiges Caramel-Köpfli, serviert mit Schlagrahm	Fr. 12.00
Fruchtsalat frisch zubereitet, mit Kirsch oder Rahm nach Wunsch	Fr. 14.50
Zimt-Parfait Glace mit caramelisierten Apfelschnitzen	Fr. 16.50
Caramelisierte Ananas an Cointreau Sauce, mit Mohn Parfait Glace	Fr. 17.50
Früchte Sinfonie mit verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr. 17.50
Früchtegratin mit Vanilleglace, Sorbet und Mohn-Parfait Glace	Fr. 18.50
Hausgemachte Meringues mit Rahm und Vanille-Glace	Fr. 15.50
Luftige Zabayone mit Marsala und Vanilleglace	Fr. 15.50
Ballon Rose Himbeer-Sorbet mit Kirschlikör, Eiercognac und Rahm	Fr. 14.50
Apfel Sorbet mit Thurgados	Fr. 13.50
Ballon Valaisanne Aprikosen-Sorbet mit Aprikosenlikör und Rahm	Fr. 14.50
Ballon Vieille Prune Zwetschgen Sorbet mit halbgeschlagenem Rahm parfümiert mit Vieille Prune	Fr. 14.50
Wiener Eiskaffee- speziell zubereitet nach Art des Hauses	Fr. 13.50
Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Pfiff	Fr. 13.50
Dessert Variation, eine Auswahl unserer Sweets etwas fürs Auge und den Gluscht	Fr. 28.50

Täglich frische Früchte Wähe

Schöne Käse Auswahl

Alpkäse, Rohmilch Käse, Schafkäse, Geisskäse, Uesslinger Blue Star
Und mehr

Preis nach Menge

Zum Dessert oder Käse empfehlen wir Ihnen im Offenausschank

Ein Glas Sauternes 1er Grand cru Château la Tour Blanche Jg. 98

CHF 13.00

Muscat de Riversaltes

CHF 11.50

Gereifter Jahrgangs Portwein...

Unsere Zigarren Humidore sind bestückt mit allem was das Herz begehrt

Davidoff Cohibas

Partagas

Ramon Alonso

Punch

Hoyo Epicures

H. Upmann

Zino

Dannemann Avo

Und viele mehr....

Dazu ein schöner Malt Whisky, Rhum oder Portwein.....

Zum Kaffee

Digestife aus der Region & Schweiz

Grappa Auswahl

Cognac

Rhum

Brandy

Armagnac

Calvados