



## SÜSSE GENÜSSE....

DÉLICES SUCRÉS / SWEET PLEASURES

Wir empfehlen nach dem feinen Essen einen süssen Schlusspunkt. Gerne empfehlen wir unsere hausgemachten Desserts oder Eisbecher ab der separaten Eiskarte, welche ihnen das Service-Team gerne aushändigt.

*After you enjoy your fine meal, we recommend a sweet ending. We are most pleased to recommend our homemade desserts and ice cream cups from the separate ice-cream parlour, which the service team will gladly hand over to you.*

*Nous vous recommandons de conclure votre bon repas par un délice sucré. Nous vous conseillons nos desserts maison ou l'une des crèmes glacées proposées sur la carte des glaces séparée, que notre équipe vous apportera avec joie.*

### Emmi Rahmeis – aus reiner Schweizer Milch:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Caffé, Stracciatella, Walnuss, Tiramisu, Pistache.

Cassis Sorbet, Zitronen Sorbet.

Hausgemacht: Saisonal wechselnde Aromen!

*Crème glacée Emmi - faite de pur lait Suisse :*

*Vanille, fraise, chocolat, stracciatella, tiramisu, café, noix, pistache.*

*Sorbet de cassis, sorbet citron.*

*Fait maison : Changement de saveurs en fonction des saisons !*

Kugel / Scoop CHF 3.50

“Emmi” ice cream with pure Swiss Milk:

*Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee, Stracciatella, Walnut, Tiramisu, Pistachio, Blackcurrant Sorbet, Lemon Sorbet.*

*Home-made: Seasonally changing aromas!*

## HAUSGEMACHTE SÜSSSPEISEN

ENTREMETS MAISON / HOMEMADE DESSERTS

### Knusprig fritierte Apfeltaschen serviert auf Vanillesauce mit Zimteis

*Chausson aux pommes frit sur sauce à la vanille et glace à la cannelle*

*Crispy fried Apple slices served on Vanilla sauce with Cinnamon*

CHF 11.50

### Schokoladenravioli im Kartoffelteilg mit Couverture « Venezuela 70 % origine rare » auf Weichselkirschenkompott

*Ravioli au chocolat en pâte aux pommes de terre et couverture « Venezuela 70 % origine rare » sur compote de griottes*

*Chocolate Ravioli in Potato dough with topping „Venezuela 70% origine rare“ and Cherries Jam*

CHF 12.50

### Französisch gebrannte Creme mit Pistazieneis und Cassisfeigen

*Crème brûlée française, glace aux pistaches et figues au cassis*

*Burnt French Cream with Pistachio Ice cream and Blackcurrant*

CHF 11.50

### Panna cotta umgeben von warmen Waldbeeren

*Panna cotta aux baies des bois chaudes*

*Pannacotta surrounded by warm Forest Berries*

CHF 10.50

### Frischer Fruchtsalat

*Salade de fruits frais*

*Fresh Fruit Salad*

CHF 7.50



## DIE KLASSIKER

### THE CLASSICS

Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm und Früchtegarnitur

*Flan caramel à la crème fouettée et garniture de fruits*

*Homemade Caramel Flans with Cream and Fruit*

CHF 9.50

---

„Grosi's brönnti Creme“ mit Vanilleglace

*Crème brûlée grand-mère et glace vanille*

*„Grosi's Brönnti Cream“ with Vanilla Ice Cream*

CHF 10.50

## UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

### LE CHEF RECOMMANDE / THE CHEF RECOMMENDS

Geeiste Calvadoscreme mit einem Schuss Calvados

*Crème glacée au calvados à la mode du chef*

*Dipped Calvados Cream with a shot of Calvados*

CHF 13.50

## SÜSSSPEISEN AB 2 PERSONEN

### ENTREMETS A PARTIER DE 2 PERSONES / SWEET FEATURES FOR 2 PEOPLE

direkt vor dem Gast zubereitet / Prepared directly in front of the guest

Weinschaumcreme mit Marsala und Vanilleeis

*Sabayon au marsala, glace à la vanille*

*Marsala Wine Foam Cream with Vanilla Ice Cream*

pro Person CHF 14.50

---

Flammbierte Crêpes Calvados mit Vanilleeis

*Crêpes au Calvados flambées et glace à la vanille*

*Flambéed Crêpes on Calvados Brandy and Vanilla Ice Cream*

pro Person CHF 14.50

## KÄSE

### FROMAGE / CHEESE

Auswahl vom Käsewagen

*Assiette de fromage*

*Selections from the cheese cart*

CHF 10.50