

Dessert & Fromage

Dessert & Käse

Brownie aux amandes et glace vanille

Brownie mit Mandeln und Vanilleeis

CHF 13.-

Fondant au chocolat, glase « fior di latte » avec sauce chocolat « Caramelia Valrhona.

*Schokoladenfondant, Eis „Fior di Latte“
mit Schokoladensauce „Caramelia Valrhona“.*
Temps de préparation : 15 minutes

CHF 17.-

Verrine de tiramisu revisité « Mousse au mascarpone, Biscuit à l'huile d'olive, Crumble et espuma au café »

*Neuinterpretation Tiramisu im Glas
« Mascarpone-Mousse, Keks mit Olivenöl,
Streusel & Kaffee-Espuma »*

CHF 15.-

Meringue à la mousse de fruits rouges, gel de citron Glace et mousse au yaourt

*Meringa mit roter Frucht mousse,
Zitronengel und Joghurteis und Schaum*

CHF 18.-

Tagliata de fruits de saison, tuiles aux amandes Et éclats de meringue

*Tagliata aus Früchten der Saison,
Mandelgebäck und Baiser*



CHF 18.-

Fruits tropicaux, ganache à la noix de coco, Marshmallow à la mangue, ananas confit & gel aux fruits de la passion

Tropische Früchte, Kokosnuss-Ganache, Mango-Marshmallow, kandierte Ananas und Passionsfrucht-Gel



CHF 19.-

Sélection de glaces et sorbets maison, Tuiles aux amandes

*Auswahl an hausgemachten Rahmeis und Sorbets,
Mandelgebäck*



CHF 3.50.-/boule

Sélection de fromages, Pain aux fruits et miel du valais

*Auswahl an verschieden Käsesorten,
Obstbrot und Honig aus dem Wallis*



CHF 19.-/22.-

*Aussi disponible sans gluten /
Auch ohne Gluten erhältlich*



Produit sans lactose
laktosefreies Produkt