

NOS DESSERTS

	Coupe de l'armailli, glace vanille, vin cuit et double crème de la Gruyère Vanille-Eis, Birnendicksaft, Greyerzer Doppelrahm	11.50
	Le parfait glacé maison au vin cuit Birnendicksafteisparfait mit Greyerzer Doppelrahm	12.00
	La meringue, double crème de la Gruyère Meringue mit Greyerzer Doppelrahm	11.00
	La meringue glacée, double crème de la Gruyère Meringue mit Eis und Greyerzer Doppelrahm	13.00
	Les griottes au kirsch - Sauerkirschen im Kirsch	12.00
	La tourte au kirsch de Zoug - Zuger Kirschtorte	10.50
	La crème brûlée à la catalane Gebrannte Creme nach Katalanischerart	9.50
	La cassata - Fruchteisschnitte Cassata	7.00
	La cassata avec maraschino Fruchteisschnitte Cassata mit Maraschino	10.00
	Le café glacé - Eiskaffee	9.50
	Le colonel - Zitronensorbet mit Wodka	12.00
	Le valaisan - Aprikonsensorbet mit Aprikosen Branntwein	12.00
	Le dessert enfant «Donald» - Kinderdessert «Donald»	5.00
	La boule de glace: café glacé, citron, abricot, vanille, fraise ou chocolat Eine Kugel Eis: Kaffee, Zitrone, Aprikose, Vanille, Erdbeer oder Schokolade	3.00
	Supplément chantilly - Zuschlag Schlagrahm	2.00
	Supplément double crème de la Gruyère Zuschlag Greyerzer Doppelrahm	4.00
	L'assiette de fromages: Gruyère AOP, Vacherin AOP et tomme de vache Käseteller, Greyerzer, Vacherin und Weichkäse	11.00