

Entrées

13

19 | en plat principal 29

18 | en plat principal 28

21 | en plat principal 31

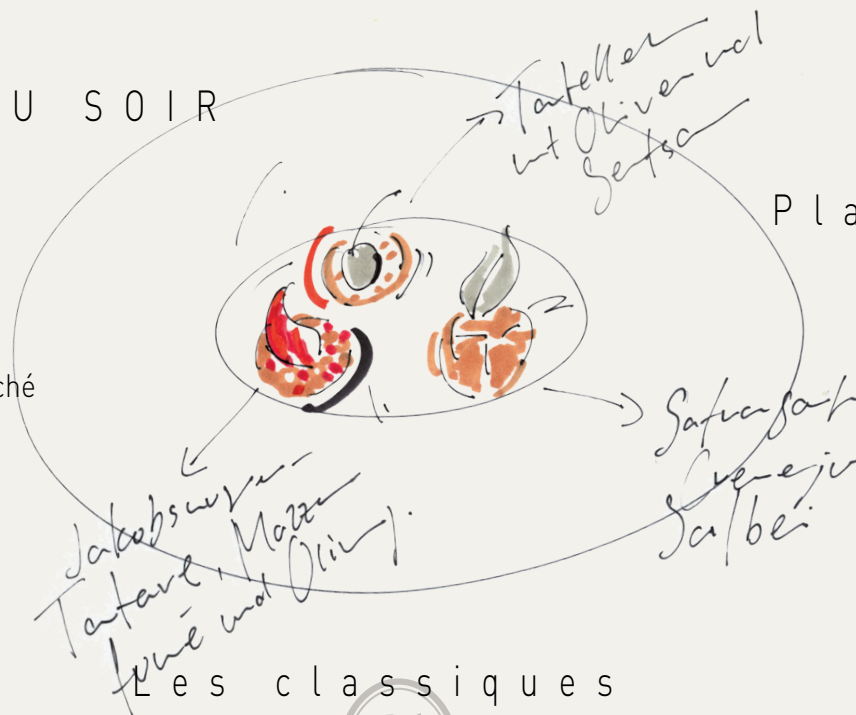
19.50

29.50 | en plat principal 42.50

C o i n v é g é t a r i e n

33

29



Les classiques

37

36

36

36

 $+5$

44

Plats principaux & Burgers

41

45

48

29

23

Connaissez-vous déjà notre petit salon gourmet?



G l a c e & S o r b e t

Doppelrahmglace

Vanille | Vanille
Kaffee | Café
Schokolade | Chocolat
Erdbeere | Fraise
Joghurt | Yaourt

Sorbet

Zitrone | Citron
Aprikose | Abricot
Mango | Mangue
Zwetschgen | Prune
Apfel | Pomme

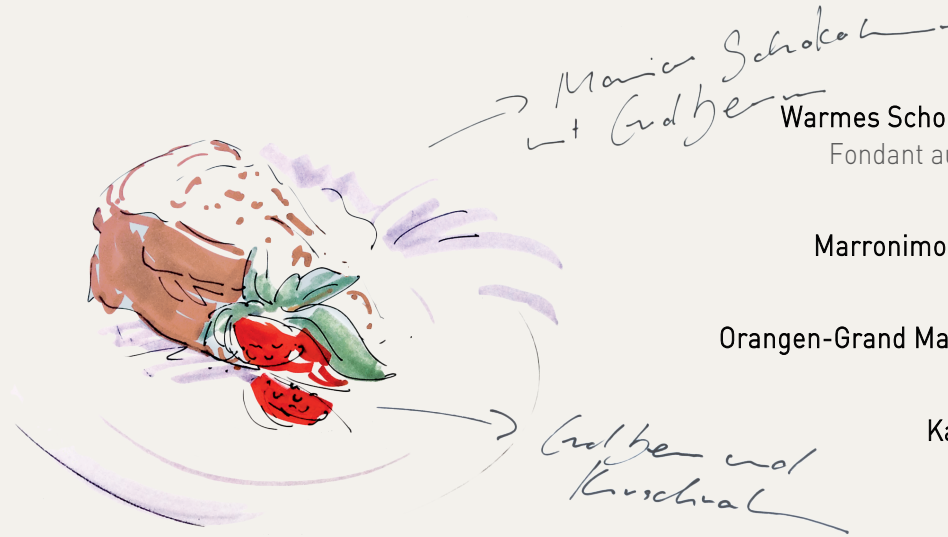
pro Kugel | par boule
4.50

Rahm | Chantilly
2.-

M i n i

Zwei Friandises nach Wahl plus Kaffee / Espresso |
Deux Friandises à votre choix avec café / espresso
7.50

Affogato
9.-



K ä s e

Käseteller |
Sélection de fromages
18.-

mit Trüffelhonig |
avec miel aux truffes
+5.-



D e s s e r t s

Schokoladenkuchen | Gâteau au chocolat
12.- | klein 8.-

Warmes Schokoladenküchlein, Rotweinzwetschgen, Zimtrahm |
Fondant au chocolat, prunes au vin rouge, crème à la cannelle
16.-

Marronimousse, Meringues | Mousse aux marrons, meringues
14.-

Orangen-Grand Manier Parfait | Parfait à l'orange et au Grand Marnier
15.-

Katalanische Creme mit Tonkabohne, Vanilleglace |
Crème catalane à la fève tonka, glace à la vanille
15.-

G l a c e k r e a t i o n e n

Aar-Berg (Vanilleglace, Rahm, Honig, Whisky) |
Aar-Berg (glace à la vanille, chantilly, miel, whisky)
15.- | klein 12.-

Hausgemachte Meringue, Glace, Rahm |
Meringue faite maison, glace, chantilly
15.- | klein 12.-

Eiskaffee mit Rahm |
Café glacé avec crème chantilly
12.- | klein 8.-

gerührt (mit Kirsch) | remué (au Kirsch)
14.50

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser |
Sorbet aux prunes avec vieille prune
13.- | klein 9.-

Coupe Dänemark | Coupe Danemark
14.- | klein 11.-