



Desserts

CHF

Parfait glacé Grand Marnier

17

Parfait glacé Grand Marnier

Grand Marnier parfait glacé

Noix de coco, mangue et fruits de la passion

17

Kokosnuss, Mango und Passionsfrucht

Coconut, mango and passion fruit

Salade de fruits avec sorbet

17

Fruchtsalat mit Sorbet

Fruit salad with sorbet

Mousse au chocolat à la Hummerbar

17

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

Crêpes Suzette classique ou création du maître

27

Crêpes Suzette klassisch oder nach Stefanos Kreation

Classic Crêpes Suzette or Stefano's version

Glaces et sorbets fait maison (p. balle)

5.50

Hausgemachte Glacés und Sorbets (p. Kugel)

Homemade ice creams and sorbets (p. scoop)

Milk, coffee, chocolate, mango, raspberry, passion fruit, coconut, lime

Sélection de fromages

22

Käsesauswahl - *Cheese selection*

Roquefort, Chèvre, Comté, Brie de Mont



Runden Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit...

Irish Coffee	16.50
Espresso-Tini	16.50
Brandy Alexander	16.50

...oder einem Digestif ab

Calvados Morin	14.50
Vieille Prune Barrique	16.50
Taylor`s Port 20 jährig	19.50
Grappa Berta Devina	27.50

Süssweine Sauternes

Carmes de Rieussec Sauternes AOC

<i>Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc</i>	2008	0.5dl	11.00
<i>Château Rieussec; Sauternes, Bordeaux, Frankreich</i>		38cl	79.00

Cher client, nos collaborateurs seront ravis de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats pouvant provoquer des allergies ou intolérances.

Lieber Gast, unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.

Dear guests, our service employees will inform you kindly about ingredients that may cause allergies and intolerances.

Prix TTC / Preise inkl. MwSt. / VAT included