

Glace und Desserts

Glace · Sorbet

Vacherin Glacé (Vanille-Himbeer) – 8 Pers./12 Pers.	38.–		59.–*
Vacherin Tropical (Citron-Passion) – 8 Pers.	38.–		
Vacherin Balgrist (Erdbeer-Vanille-Chocolat) – 8 Pers.	38.–		
Soufflé Glacé Grand Marnier – Portion, 6 Pers./10 Pers.	5.90	28.–	38.–
Glacé/Sorbet im Gobelet (Sommer)	3.80		
1/2 Liter (Vanille, Mocca, Chocolat, Citron, Himbeer, Passion und Erdbeer)	9.00		

Zum Glace-Dessert empfehlen wir

Mandel-Tuiles	100 g	10.20
Caramel-Tuiles	125 g	12.50
Bâtons-Glacés	100 g	8.80
Buttersablés carrés	150 g	13.50
Amaretti au Kirsch	100 g	8.80

Dessert

Mousse au Chocolat – 6 Pers./10 Pers.		23.–	34.–
Vermicelles (Herbst/Winter) – 4/6/8 Pers.	29.–	43.–	57.–

mit Meringues und Rahm

Croques en Bouche

**Caramelisierte Ofenküchlein, mit Vanille-, Kirsch-,
Choc- oder Mocca-Crème gefüllt**

Mindestens 6 Portionen pro Aroma pro Portion 8.50*

Profiteroles (Ofenküchlein)

**Glasierte Ofenküchlein gefüllt mit Schlagrahm
dazu wahlweise Vanille-, Kirsch-, Choc- oder Mocca-Sauce
(im Gobelet)**

Mindestens 6 Portionen pro Aroma pro Portion 8.50*

Kinder-Geburtstagskuchen

Katze, Maus, Hund, Clown, Bär, Hase aus Chocbiscuit	59.–*
Elefant, Pinguin, Frosch, Huhn aus hellem Biscuit mit Vanillecrème gefüllt	52.–*