

LES DESSERTS

Assiette de fromages des Grisons^{G.}

Bündner Käseteller

Selection of cheeses from Grisons

22

Cheesecake à la vanille, crémeux au citron

Crumble de Biscoff, compote de framboises^{A.C.G.H.}

Vanille-Cheesecake mit cremiger Zitrone

Biscoff-Crumble, Himbeerkompott

Vanilla cheesecake with lemon curd

Biscoff crumble, raspberry compote

20

Duo de mousse au chocolat

Coulis de fruit de la passion^{A.C.G.H.O.}

Zweierlei Schokoladenmousse, Passionsfrucht-Coulis

Duo of chocolate mousse, passion fruit coulis

21

Parfait au Braulio^{C.G.O.}

Braulio-Parfait

Braulio parfait

20

Boule glacée ou sorbet^{A.C.G.H.M.}

Kugel Glacé oder Sorbet

Scoop of ice cream or sorbet

5

Fraises et meringues à la crème double de Gruyère^{C.G.}

Erdbeeren und Meringue an Greyerzer Doppelrahm

Strawberries and meringue with double cream from Gruyère

20

À PARTIR DE
DEUX PERSONNES

Crêpes Suzette ^{A.C.G.O.}

Flambierte Crêpes mit Grand Marnier und Vanilleglacé
Flambéed crêpes with Grand Marnier and vanilla ice cream
p.p. 35

Pêches flambées et glace à la vanille ^{C.G.O.}

Flambierter Pfirsich mit Vanilleglacé
Flambéed peach with vanilla ice cream
p.p. 35

Cerises noires flambées au Kirsch et glace à la vanille ^{C.G.O.}

Flambierte Kirschen mit Kirsch und Vanilleglacé
Flambéed cherries with Kirsch and vanilla ice cream
p.p. 35

DIGESTIVI

Grappa - 2.5 cl	VOL	
Moscato	41 %	18
Brunello	43 %	18
Mezzanella Masi	50 %	18
Sassicaia	40 %	21
Ornellaia	42 %	21
Tignanello	42 %	21
Nonino Picolit	50 %	28
Berta	43 %	30
Cognac-Armagnac - 2.5 cl		
Rémy Martin V.S.O.P.	40 %	21
Courvoisier V.S.O.P.	40 %	21
Hennessy X.O.	40 %	28
Cordon Bleu	40 %	28
Rémy Martin X.O.	40 %	35
Armagnac Fine Sempé	40 %	24
Bas-Armagnac Darroze, 8 ans	43 %	30
Vieil Armagnac Ferté de Partenay 1982	40 %	50
Spirits - 2.5 cl		
Pflümli	40 %	11
Detling Kirsch Vieux	41 %	11
Williamine Morand	43 %	11



est. 1658

*ALLERGENS: A Grain with gluten | C Eggs from chicken | G Milk from mammal | H Nuts | L Celery | M Mustard
N Sesame seeds | O Sulphur dioxide and sulphites*

*BREAD AND FINE PASTRY ORIGIN: GLUTEN FREE BREAD: DE, BLINIS: FR, GLUTEN FREE TOAST: SE
ALL OTHER BREADS AND FINE BAKERY PRODUCTS: CH*

*At Badrutts Palace Hotel, we are dedicated to sourcing the freshest and most sustainable ingredients.
Whenever possible, our menus feature locally sourced fish and seafood, meat, vegetables, herbs, tea, coffee, and water.*

*Please inform our team of any allergies or dietary requirements.
All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.*

Dessert Patrizier Stuben Chesa Veglia Sommer 2026