

PALACE HÔTEL, ST MORITZ



©.BADRUTT, PROPRI.

Les Desserts

LES DESSERTS

Baba au rhum des Caraïbes
Crème mi-montée à la vanille

Rum-Baba mit Crème Chantilly

Rum Baba with soft Chantilly cream *A. C. G. H.*

27

Délice parfait des abeilles
Miel des pins et tuile «honeycomb»

Honig Parfait

Pinien-Honig und Bienenwaben-Tuile

Honey parfait

Pine-honey and honeycomb-tuile *A. C. G.*

27

Moelleux au chocolat et sorbet aux amandes

Schokoladen-Moelleux mit Mandel Sorbet

Melting heart chocolate cake with almond sorbet *A. C. G. H.*

27

LES GLACES ET SORBETS

Sélection des glaces Maison

Auswahl an hausgemachtem Eis

Selection of housemade ice-cream *A. C. G. H*

7 per scoop

*Vanilla Tahiti
Chocolat
Caramel*

*Pistache
Noisettes
Fleur de Lait*

*Stracciatella
Yaourt
Noix de coco*

Sélection des sorbets Maison

Auswahl an hausgemachtem Sorbet

Selection of housemade sorbet

7 per scoop

*Mangue
Fruit de la passion
Framboise*

*Fraise
Citron
Orange sanguine*

*Citron yuzu
Cacao
Cassis*

Allergene / Allergens		
A	Glutenhaltiges Getreide	Grain with gluten
B	Krebstiere	Shellfish
C	Eier von Geflügel	Eggs from poultry
D	Fisch	Fish
E	Erdnüsse	Peanuts
F	Sojabohnen	Soya beans
G	Milch von Säugetieren	Milk from mammal
H	Schalenfrüchte	Nuts
L	Sellerie	Celery
M	Senf	Mustard
N	Sesam Samen	Sesame seeds
O	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulphur dioxide and sulphites
P	Lupinen	Lupin
R	Weichtiere	Mollusca

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7 % VAT.
This menu is intended for single use and is printed on recycled paper.