

LES DESSERTS



Tarte Engadinoise et glace à la noix ^{A.C.G.H.}

Engadiner Nusstorte mit Walnuss Glacé

Engadin nut cake and walnut ice cream

20

Meringues et framboises à la crème double de Gruyère ^{C.G.}

Himbeeren und Meringue an Greyerzer Doppelrahm

Raspberries and meringue with double cream from Gruyère

20

Crème brûlée à la vanille ^{C.D.G.}

Vanille Crème brûlée

Vanilla crème brûlée

20



Strudel aux pommes

Sauce à la vanille ^{A.C.G.H.}

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

Apple strudel with vanilla sauce

20

L'entremets Chesa Veglia ^{A.C.G.H.O.}

Schweizer Schokoladen Torte

Nuss-Pralinen, Orangenconfit

Feuilletine-Biskuit

Swiss chocolate cake, walnut praliné

Confit orange, feuilletine biscuit

20

Boule glacée ou sorbet ^{A.C.G.H.M.}

Kugel Glacé oder Sorbet

Scoop of ice cream or sorbet

5

Mousse au chocolat

Avec poire au vin rouge ^{A.C.G.H.O.}

Schokoladen Mousse und

Rotwein Birne

Chocolate mousse

With red wine pear

20



A PARTIR DE DEUX PERSONNES

Crêpes Suzette ^{A.C.G.O.} p.p. 35

Flambierte Pfannkuchen mit Grand Marnier und Vanilleglacé

Crêpes with Grand Marnier and vanilla ice cream

Pêches flambées et glace à la vanille ^{C.G.O.} p.p. 35

Flambierter Pfirsich mit Vanilleglacé

Flambéed peach with vanilla ice cream

Sabayon de fruit frais ^{C.G.O.} p.p. 35

Zabaione

Fresh fruit Sabayon

DIGESTIVI

GRAPPA 2.5 cl

Sassicaia 40% 18

Moscato 41% 18

Ornellaia 42% 18

Tignanello 42% 18

Brunello 43% 18

Mezzanella Masi 50% 18

Nonino Picolit 50% 28

Berta 43% 30

SPIRITS 2.5 cl

Pflümli 40% 11

Detting Kirsch Vieux 41% 11

Williamine Morand 43% 11

COGNAC—

ARMAGNAC 2.5 cl

Remy Martin V.S.O.P. 40% 16

Courvoisier V.S.O.P. 40% 16

Hennessy X.O. 40% 24

Cordon Bleu 40% 24

Armagnac Fine Sempé 40% 24

Bas-Armagnac

Darroze 12 ans 43% 30

Vieil Armagnac

Ferte de Partenay 1982 40% 48