

LES INCONTOURNABLES

MILLE-FEUILLE VANILLE

Fraises des Bois – Caramel au Beurre Salé – Sorbet Framboise

Vanille Mille-Feuille

Walderdbeeren – Gesalzenes Karamell – Himbeersorbet

Vanilla Mille-Feuille

Wild Strawberries – Salted Caramel – Raspberry Sorbet A.C.G.

35

CRÊPES SUZETTE

Flambées – Orange – Glace Vanille de Tahiti

Crêpes Suzette

Flambiert – Orange – Tahiti-Vanille-Eis

Crêpes Suzette

Flambéed – Orange – Tahitian Vanilla Ice Cream A.C.G.O.

35

SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER

Biscuit St. Germain – Sorbet Orange – Préparation 25 Minutes

Grand-Marnier Soufflé

St. Germain Biskuit – Orangensorbet – Zubereitung 25 Minuten

Grand-Marnier Soufflé

St. Germain Biscuit – Orange Sorbet – Preparation 25 Minutes A.C.G.O.

35

PARFAIT GLACÉ AU MIEL D'ENGADINE

Fromage Frais – Glace au Lait – Pollen

Engadiner Honigparfait

Frischkäse – Milcheiscreme – Pollen

Engadine Honey Parfait

Fromage Frais – Milk Ice Cream – Pollen A.C.G.H.

28

CHOCOLAT ET LIME KAFFIR

Sorbet Citron Lacté – Praliné aux Pignons de Pin

Schokolade Kaffir mit Limette

Milch-Zitronensorbet – Pinienkern-Praliné

Chocolate Kaffir Lime

Milk-Lemon Sorbet – Pine Nut Praliné A.C.G.H.

28

BAIES D'ÉTÉ SUISES ET SORBET CHAMPAGNE-CASSIS

Schweizer Sommerbeeren mit Champagner-Cassis-Sorbet

Swiss Summer Berries with Champagne-Cassis Sorbet A.

35