

EMPFEHLUNGEN – SUGGESTIONS – RECOMMENDATIONS

	Portion
<p>Schokoladen-Mousse mit Salat von Zitrusfrüchten, Pinienkernen und Pistazien-Crumble</p> <p><i>Mousse au chocolat, salad d'agrumes, pignons de pin et crumbles de pistache</i></p> <p>Chocolate mousse with citrus fruit salad, pine nuts and pistachio crumble</p>	14. –
<p>Mangosorbet mit Blutorangen-Philadelphia-Schaum Marzipan-Zigarre</p> <p><i>Sorbet mangue et espuma d'oranges sanguines et philadelphia, cigare de pâte d'amande</i></p> <p>Mango sorbet with blood orange Philadelphia foam and marzipan cigar</p>	14. –
<p>Lebkuchen mit Vanilleglace, Clementinensauce und Schlagrahm</p> <p><i>Pain d'épice, glace à la vanille, sauce à la clémentine et crème chantilly</i></p> <p>Gingerbread with vanilla ice cream, clementine sauce and whipped cream</p>	14. –
<p>Vermicelles mit Meringue und Rahm</p> <p><i>Vermicelles, meringue et crème chantilly</i></p> <p>Vermicelles with meringue and whipped cream</p>	12. –
<p>mit Vanilleglace</p> <p><i>avec glace à la vanille</i></p> <p>with vanilla ice cream</p>	14. –

UNSERE KLASSIKER– NOS CLASSIQUES – OUR CLASSICS

	Portion
<p>Karamellköpfler mit Schlagrahm <i>Flan caramel et chantilly</i> Caramel custard with whipped cream</p>	9.—
<p>Vanille Crème Brûlée <i>Crème brûlée à la vanille</i> Vanilla crème brûlée</p>	10.—
<p>Meringue mit Schlagrahm <i>Meringue avec crème chantilly</i> Meringue with whipped cream</p>	11.—
<p>mit Doppelrahm / <i>crème double</i> / with double cream</p>	12.—
<p>mit Vanilleglace, Schlagrahm <i>avec glace à la vanille, crème chantilly</i> with vanilla ice cream, whipped cream</p>	14.—
<p>Frischer Fruchtsalat <i>Salade de fruits</i> Fruit salad</p>	10.—
<p>mit Rahm / <i>avec chantilly</i> / with whipped cream</p>	+2.—
<p>mit Maraschino / <i>au marasquin</i> / with maraschino</p>	+4.—
<p>mit Kirsch / <i>au Kirsch</i> / with Kirsch</p>	+4.—

COUPES – COUPES – COUPES

	Portion
<p>Coupe Dänemark (Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm)</p> <p><i>Coupe Danemark (glace vanille à la sauce au chocolat chaude et chantilly)</i></p> <p>Coupe Denmark (vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)</p>	12.—
<p>Coupe Äpler (Vanille- und Doppelrahmglace, Meringue und Schlagrahm)</p> <p><i>Coupe Äpler (glace vanille et glace double crème meringue et crème chantilly)</i></p> <p>Coupe Äpler (vanilla and double cream ice cream meringue and whipped cream)</p>	12.—
<p>Eiskaffee</p> <p><i>Café glacé</i></p> <p>Ice-coffee</p> <p>mit Amaretto / <i>avec amaretto</i> / with amaretto</p>	11.— + 2.—
<p>Sorbet Variation</p> <p><i>Variation de sorbet</i></p> <p>Sorbet variations</p>	14.—



SORBET MIT ALKOHOL – SORBET AVEC ALCOOL – SORBET WITH ALCOHOL

	Portion
Colonel (Zitronensorbet mit Wodka) <i>Colonel (sorbet citron à la Vodka)</i> Colonel (lemon sorbet with Vodka)	14.—
Apfelsorbet mit Calvados <i>Sorbet à la pomme et Calvados</i> Apple sorbet with Calvados	14.—

GLACEN – GLACES – ICE CREAM

Mountain Ice Cream wird von Pernet Comestibles mit natürlichen Produkten hergestellt.

GLACEN

Vanille Bourbon / <i>vanille bourbon</i> / bourbon vanilla	pro Kugel <i>la boule</i> per scoop	3.50
Mokka / <i>café</i> / coffee		
Schokolade / <i>chocolat</i> / chocolate		
Stracciatella / <i>Stracciatella</i> / Stracciatella	mit Rahm <i>avec chantilly</i> with whipped cream	+2.—
Doppelrahm / <i>double crème</i> / double cream		
Kokosnuss / <i>noix de coco</i> / coconut		
Pistazien / <i>pistache</i> / pistachio		
Zimt / <i>cannelle</i> / cinammon		

SORBETS

Zitrone / <i>citron</i> / lemon		
Apfel / <i>pomme</i> / apple	pro Kugel <i>la boule</i> per scoop	3.50
Litschi / <i>litchi</i> / lychee		
Mango / <i>mangue</i> / mango		

FRAPPÉ / MILKSHAKE

Verschiedene Sorten <i>Différentes variétés</i> Different varieties		10.—
--	--	-------------



FÜR DIE KINDER – POUR LES ENFANTS – FOR THE KIDS

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace <i>Gâteau au chocolat et glace à la vanille</i> Chocolate cake with vanilla ice cream	6.—
Smartiescoupe <i>Coupe smarties</i> Smarties coupe	5.50

GEBURTSTAGSKUCHEN – GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE – BIRTHDAY CAKE

Die Kuchen werden von unserem Pâtissier Sascha Herbert, nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet. Wir freuen uns, dass Sie Ihren Kuchen mindestens 24 Stunden im Voraus bestellen. Gerne bereitet unser Patissier die Torten auch ohne Alkohol für Sie zu.

Notre pâtissier Sascha Herbert fait les gâteaux selon votre désir. Veuillez commander 24 heures à l'avance. Avec plaisir notre pâtissier fait ses gâteaux sans alcool.

Our pastry chef will prepare the cakes freshly and individually according to your wishes. Therefore, we kindly ask you to order the cake at least 24 hours in advance. With pleasure our pastry chef will also prepare the cakes without alcohol.