



Desserts maison / Hausgemachte Dessert / Dessert Auberge

101	<i>Tarte au vin cuit</i> <i>Vin cuit Kuchen</i> <i>Vin Cuit Tarte</i>	Fr	7.-
102	<i>Tarte aux fruits -Maison</i> <i>Früchtekuchen - Hausgemacht</i> <i>Fruit Cake - Hommade</i>	Fr	7.-
103	<i>Bricelets au chocolat & crème double</i> <i>Gerollte Brezel mit Schokolade & Doppelrahm</i> <i>Chocolate wafers with Double Cream</i>	Fr	10.-
104	<i>Crème brûlée & boule de glace vanille</i> <i>Gebrannte Crème mit Vanille Glace</i> <i>Creme Brûlée with Vanilla ice cream</i>	Fr	11.-
108	<i>Coupe Bouchon</i> <i>Meringues cassées, glace vanille, crème double, vin cuit</i> <i>Crumbled meringues, vanille ice cream, vin cuit, Double Cream</i>	Fr	13.-
109	<i>Coupe Fraise fraiche avec crème double</i> <i>Erdbeeren (frisch) mit Doppelrahm</i> <i>Strawberry (fresh) and Double Cream</i>	Fr	14.-
110	<i>Coupe Framboise fraiche avec crème double</i> <i>Himbeeren (frisch) mit Doppelrahm</i> <i>Raspberry (fresh) and Double Cream</i>	Fr	14.-
111	<i>Meringue, fruits rouges et crème double</i> <i>Meringues mit roten Früchten und Doppelrahm</i> <i>Meringues with red fruit and Double Cram</i>	Fr	14.-