

LES DESSERTS

Les desserts

CHF

Tarte Tatin

Gestürzte Apfeltarte mit Vanilleglace

14.5

Mousse au chocolat „Le Mirage“

Hausgemachtes Mousse aus Felchlin-Schokolade
mit Doppelrahm

petit

15

12.5

Crème brûlée „Catalane“

Katalanische Creme mit karamellisiertem Zucker

11

Fromage blanc et fraises

Quarkcreme mit frischen Erdbeeren und Rahm

12.5

Profiteroles à la crème chantilly et sauce au chocolat

Windbeutel, Schlagrahm

Hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade

11.5

Soufflé glacé au Grand Marnier

Schaumgefrorenes mit Grand Marnier

12.5

Dessert Trilogie „Le Mirage“

Dessertvariation

Quarkcreme mit frischen Erdbeeren

Rhabarberparfait

Windbeutel, Schokoladensauce, Rahm

16.5

Fraises à la crème chantilly

Frische Erdbeeren mit flüssigem oder geschlagenem Rahm

13

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Rahm „Romanoff“

13

Desserts et fromage

CHF

Fruits frais assortie „La belle fruitière“

Palette von frischen Früchten	15
Und hausgemachte Sauerrahmglace oder Rahm	16.5

Dame Blanche

Vanilleglace, hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade und Schlagrahm	12.5
Mini „Dame Blanche“	7

Sorbet citron au champagne ou vodka

Zitronensorbet mit Champagner	16.5
oder Wodka	13.5

Café glacé

Eiskaffee, Schlagrahm	10.5
Mini Eiskaffee im Espressotässli	5.8

Café glacé au Baileys

Eiskaffee, Baileys, Schlagrahm	13.5
Mini Eiskaffee, Baileys im Espressotässli	8.5

Gâteau aux noisettes et chocolat

Hausgemachter Nuss-Schokoladenkuchen	6
--------------------------------------	---

Gâteau au chocolat

Schokoladen Truffes-Torte	7.5
---------------------------	-----

Gâteau au Kirsch de Zoug

Zuger Kirschtorte	8
-------------------	---

Sorbets / Glaces

Zitrone, Passionsfrucht,	pro Kugel	3.9
Vanille, Schokolade, Kaffee,	Rahm	1.5
Hausgemachte Sauerrahmglace		

Fromage

Auswahl von Schweizer und Französischem Käse	Preis nach Menge
----------------------------------------------	------------------

Preise inkl. MwSt