

# LES DESSERTS

## Les desserts

CHF

### *Tarte Tatin*

14.5

Gestürzte Apfeltarte mit Zimtglace

### *Mousse au chocolat „Le Mirage“*

15

Hausgemachtes Mousse aus Felchlin-Schokolade  
mit Doppelrahm

petit

12.5

### *Crème brûlée „Catalane“*

11

Katalanische Creme mit karamellisiertem Zucker

### *Fromage blanc aux raisins*

12.5

Quarkcreme mit frischen Trauben und Rahm

### *Profiteroles à la crème chantilly et sauce au chocolat*

11.5

Windbeutel, Schlagrahm

Hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade

### *Soufflé glacé au Grand Marnier*

12.5

Schaumgefrorenes mit Grand Marnier

### *Dessert Trilogie „Le Mirage“*

16.5

Dessertvariation

Quarkcreme mit frischen Trauben

Vermicelles mit Vanilleglace und Meringues

Windbeutel, Schokoladensauce, Rahm

### *Vermicelles au marron*

12

Vermicelles, Meringues, Rahm

petit

9.5

Vermicelles, Meringues, Vanilleglace, Rahm

12.5

(Nesselrode)

petit

10

## Desserts et fromage

CHF

### *Fruits frais assortie „La belle fruitière“*

Palette von frischen Früchten	15
Hausgemachte Sauerrahmglace oder Rahm	16.5

### *Dame Blanche*

Vanilleglace, hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade und Schlagrahm	11.5
Mini „Dame Blanche“	6.8

### *Sorbet citron au champagne ou vodka*

Zitronensorbet mit Champagner	16.5
oder Wodka	13.5

### *Café glacé*

Eiskaffee, Schlagrahm	10
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, Zimt	Rahm	1.5
Sauerrahmglace hausgemacht		

### *Fromage*

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