

LES DESSERTS

Les desserts

CHF

Tarte Tatin

Gestürzte Apfeltarte mit Zimtglace

15

Mousse au chocolat „Le Mirage“

Hausgemachtes Mousse aus Felchlin-Schokolade
mit Doppelrahm

petit

15.5

13

Fromage blanc et fraises

Quarkcreme mit frischen Erdbeeren und Rahm

13

Profiteroles à la crème chantilly et sauce au chocolat

Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace und Schlagrahm
Hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade

13.5

Soufflé glacé au Grand Marnier

Schaumgefrorenes mit Grand Marnier

12.5

Mirabelles au Grand Marnier et glace à la vanille

Mirabellen eingelegt in Grand Marnier und mit Honig parfümiert
Vanilleglace und Rahm

16

Achtung: Mirabellen sind nicht entsteint (beliebtes Männer-Dessert)

Fraises à la crème chantilly

Frische Erdbeeren mit flüssigem oder geschlagenem Rahm

13

Frische Erdbeeren mit Vanille und Erdbeerglace, Rahm „Romanoff“

13

Desserts et fromage

CHF

Dame Blanche

13.5

Vanilleglace, hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade und Schlagrahm

Mini „Dame Blanche“

7.5

Sorbet citron au champagne ou vodka

Zitronensorbet mit...

Champagner „Perrier Jouët“

17.5

mit französischem Grey Goose Wodka

17.5

Café glacé

Eiskaffee, Schlagrahm

11.5

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 „Le Mirage“

6

Hausgemachter Nuss-Schoggikuchen

Gâteau au chocolat

8

Schokoladen Truffes-Torte

Gâteau au Kirsch de Zoug

8.5

Zuger Kirschtorte

Sorbets / Glaces

Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeerglace

pro Kugel 4

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt

Rahm 1.5

Hausgemachte Sauerrahmglace

Fromage

Preis nach Menge

Auswahl von Schweizer und Französischem Käse

Preise inkl. MwSt