

Desserts d' automne / Herbstdesserts / Autumn Desserts

Café gourmand		10.00
Café ou espresso avec un petit dessert Crème brûlée ou vermicelles et crème ou glace cannelle et prunes		
Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert Crème brûlée oder Vermicelles mit Rahm oder Zimtglace mit Zwetschgen		
<i>Coffee or espresso with a small dessert Crème brûlée or vermicelles with cream or cinnamon ice cream with prunes</i>		
	Petite portion	Grande portion
Vermicelles, meringue et crème Chantilly	9.50	11.50
Vermicelles, Meringue und Schlagrahm <i>Vermicelles, meringue and whipped cream</i>		
Coupe Nesselrode	12.00	14.00
Vermicelles, meringue, glace vanille et crème Chantilly		
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Vermicelles, meringue, vanille ice cream, whipped cream</i>		
Strudel aux pommes tiède, sauce vanille	10.00	12.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple-strudel with vanilla sauce</i>		
Prunes confites, glace à la cannelle	9.50	11.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglace <i>Prune compote with cinnamon ice cream</i>		
Variation de dessert « Arc-en-ciel »		16.50
Crème brûlée, vermicelles et crème, glace cannelle et prunes		
Desservariation « Arc-en-ciel » Crème Brûlée, Vermicelles mit Rahm, Zimtglace mit Zwetschgen <i>Dessert variation « Arc-en-ciel » Crème brûlée, vermicelles with cream, cinnamon ice cream with prunes</i>		

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Madagaskarvanille <i>Crème brûlée with vanilla from Madagascar</i>		15.00
Mousse au Toblerone noir et salade d'oranges Dunkles Tobleronemousse mit Orangensalat <i>Dark Toblerone mousse with orange salad</i>	12.00	15.00
Sorbet «Arc-en-ciel» Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl) Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) <i>Plum sorbet with plum brandy (4 cl)</i>	11.50	14.50
Coupe „Heissi Liebi“ Glace vanille et baies des bois chaudes noix caramélisées et crème Chantilly Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace, karamellisierte Walnüsse und Schlagrahm <i>Hot berries with vanilla ice cream, caramelized walnuts and whipped cream</i>	11.00	15.00
Café glacé Eiskaffee <i>Iced coffee</i>	9.00	12.00
Coupe Danemark Vanilleglace, Schoggisauce «Arc-en-ciel», Schlagrahm <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce «Arc-en-ciel», whipped cream</i>	10.00	13.00

Fromages / Käse / Cheese

	Petite portion	Grande portion
Assiette de fromages du Saanenland		15.50
Käseteller aus dem Saanenland		
<i>Cheese plate Saanenland</i>		
Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad		13.50
Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse		
<i>Small plate with shaved cheese from Gstaad</i>		

Vins de desserts / Dessertweine / Dessert wines

Vin doux			37.5 cl
Sauternes	Château Doisy-Védrines	2012	60.00
	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle Grand Cru classé, Barsac		
Vin de Porto			5cl
Duoro	White Port 10 Years		12.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		
Duoro	Tawny Port 10 Years		10.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		
Duoro	LBV	2013	10.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		

Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes

Au sucre	9.00
mit Zucker / <i>with sugar</i>	
Au citron	9.00
mit Zitrone / <i>with lemon</i>	
Au chocolat	9.50
mit Schokolade / <i>with chocolate</i>	
Au sirop d'érable	9.50
mit Ahornsirup / <i>with maple syrup</i>	
A la confiture d'abricots	9.50
mit Aprikosenkonfitüre / <i>with abricot jam</i>	
Au nutella	11.50
mit Nutella / <i>with nutella</i>	
Au miel	10.50
mit Honig / <i>with honey</i>	
Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème chantilly	16.50
Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	
<i>Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl)	17.50
Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl)	
<i>Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)</i>	
+ Supplément 1 boule de glace	+4.20
+ Zuschlag 1 Kugel Glace	
<i>+ supplement 1 scoop of ice cream</i>	

Sorbets

Pruneaux	Zwetschgen	<i>Plum</i>
Citron vert	Limette	<i>Lime</i>
Mangue	Mango	<i>Mango</i>
Fruits de la passion	Passionsfrucht	<i>Passionfruit</i>

Glaces / Rahmglace / Ice cream

Fraises	Erdbeeren	<i>Strawberry</i>
Bourbon-Vanille	Vanille Bourbon	<i>Vanilla Bourbon</i>
Mocca	Mokka	<i>Moca</i>
Chocolat	Schokolade	<i>Chocolate</i>
Caramel	Karamell	<i>Caramel</i>
Noix de coco	Kokosnuss	<i>Coconut</i>
Cannelle	Zimt	<i>Cinnamon</i>

1 boule 4.20

1 Kugel / 1 scoop

Croquant 1.50

Streusel / *Crumble*

Crème chantilly 2.50

Schlagrahm / *Whipped cream*

Sauce chocolat « Arc-en-ciel » 4.50

Schokoladensauce / *with Chocolate sauce*

Sauce aux baies 4.50

Beerensauce / *Berry sauce*