

Desserts d' été / Sommerdesserts / Summer Desserts

Tête au choco gelée, l'original de Villars 2.70

Eisgekühltes Schoko-Köpfli, das Original von Villars

Ice cold angels head, the original from Villars

Café gourmand 10.00

Café ou espresso avec un petit dessert

«Crème brûlée» ou mousse au Toblerone ou sorbet des fruits de la passion

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert

«Crème brûlée» oder Tobleronemousse oder Passionsfruchtsorbet

Coffee or espresso with a small dessert

«Crème brûlée» or dark Toblerone mousse or passion fruit sorbet

Petite portion

Grande portion

Mousse au Toblerone noir et salade d'ananas

12.00

15.00

Dunkles Tobleronemousse mit Ananassalat

Dark Toblerone mousse with pineapple salad

Moelleux au chocolat, baies marinées et glace vanille

16.50

Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren und Vanilleglace

Chocolate cake with marinated berries and vanilla ice cream

Variation de dessert « Arc-en-ciel »

16.50

Crème brûlée, mousse au Toblerone et fruits rouge marinés

Desservariation « Arc-en-ciel »

Crème Brûlée, Tobleronenmousse und marinierte Beeren

Dessert variation « Arc-en-ciel »

Crème brûlée, Toblerone mousse and marinated berries

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée parfûmiert mit Madagaskarvanille <i>Crème brûlée with vanilla from Madagascar</i>		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, karamellierte 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
Salade des fruits frais Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i> avec crème Chantilly / mit Schlagrahm / <i>with whipped cream</i> avec Kirsch / mit Kirsch / <i>with Kirsch</i>		10.50 +1.50 +4.00

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 doux de desserts / Dessertweine / Sweet wines

Alsace		10 cl	37.5 cl
	Gewürztraminer d'Alsace AC	2016	8.80 55.00
	Traminer		
	Maison F.E. Trimbach, Ribeauvillé		
Sauternes			37.5 cl
	Château Doisy-Védrières	2012	60.00
	Grand Cru classé		
	Sauternes A.C.		

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>	
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>
Crème acidulée	Sauerrahm	<i>Sour cream</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*