arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

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

Coffee or espresso with a small dessert
Crème brûlée or vermicelles with cream or cinnamon ice cream with prunes

	Petite portion	Grande portion
Vermicelles, meringue et crème Chantilly Vermicelles, Meringue und Schlagrahm *Vermicelles, meringue and whipped cream*	9.50	11.50
Coupe Nesselrode **Vermicelles, meringue, glace vanille et crème Chantilly** Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm *Vermicelles, meringue, vanille ice cream, whipped cream*	12.00	14.00
Strudel aux pommes tiède, sauce vanille Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce *Warm apple-stroudel with vanilla sauce*	10.00	12.00
Prunes confites, glace à la cannelle Zwetschgenkompott mit Zimtglace *Prune compote with cinnamon ice cream*	9.50	11.50

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

Dessert variation « Arc-en-ciel »
Crème brûlée, vermicelles with cream, cinnamon ice cream with prunes

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Madagaskarvanille *Crème brûlée with vanilla from Madagascar*		15.00
Mousse au Toblerone noir et salade d'oranges Dunkles Tobleronemousse mit Orangensalat *Dark Toblerone mousse with orange salad*	12.00	15.00
Sorbet «Arc-en-ciel» **Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl)** Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) *Plum sorbet with plum brandy (4 cl)*	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 *Hot berries with vanilla ice cream, caramelized walnuts and whipped cream*	11.00	15.00
Café glacé Eiskaffee *Iced coffee*	9.00	12.00
Coupe Danemark Vanilleglace, Schoggisauce «Arc-en-ciel», Schlagrahm *Vanilla ice cream, chocolate sauce «Arc-en-ciel», whipped cream*	10.00	13.00

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Fromages / Käse / Cheese

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

Vins de desserts / Dessertweine / Dessert wines

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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes

Au sucre 9.00

mit Zucker / *with sugar*

Au citron 9.00

mit Zitrone / *with lemon*

Au chocolat 9.50

mit Schokolade / *with chocolate*

Au sirop d'érable 9.50

mit Ahornsirup / *with maple syrup*

A la confiture d'abricots 9.50

mit Aprikosenkonfitüre / *with abricot jam*

Au nutella 11.50

mit Nutella / *with nutella*

Au miel 10.50

mit Honig / *with honey*

Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème chantilly 16.50

Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm

Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream

Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl) 17.50

Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl)

Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)

+ Supplément 1 boule de glace +4.20

+ Zuschlag 1 Kugel Glace

+ *supplement 1 scoop of ice cream*

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Sorbets

Pruneaux	Zwetschgen	*Plum*
Citron vert	Limette	*Lime*
Mangue	Mango	*Mango*
Fruits de la passion	Passionsfrucht	*Passionfruit*

Glaces / Rahmglace / Ice cream

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

1 boule 1 Kugel / 1 scoop	4.20
Croquant Streusel / *Crumble*	1.50
Crème chantilly Schlagrahm / *Whipped cream*	2.50
Sauce chocolat « Arc-en-ciel » Schokoladensauce / *with Chocolate sauce*	4.50
Sauce aux baies Beerensauce / *Berry sauce*	4.50

TVA, Vat, MwSt inclus