

A l'apéritif / Zum Apéro / Snacks

Baguette grillée à l'ail, dés de tomates et pignons 13.00
Tapenade de courgettes 🌿

Baguette geröstet mit Knoblauch, Tomatenwürfeln,
 Pinienkernen und Zuchettitapenade

*Grilled baguette with garlic and tomato cubes,
 pine nuts and zucchini tapenade*

Baguette grillée au beurre à l'ail 🌿 8.00

Baguette geröstet mit Knoblauch

Grilled baguette with garlic butter

Salades / Salate / Salads

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Salade verte de saison 🌿 Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal green Salad</i> | 8.00 | 10.00 |
| Salade mêlée 🌿 Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> | 11.00 | 14.00 |
| Salade Arc-en-ciel Salade de mâche, lardons et croutons Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i> | 15.50 | 18.50 |
| Salade Sirtaki 🌿 Fromage de brebis, concombres, olives, poivrons, tomates et baguette grillée à l'ail Schafskäse, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten Knoblauchbrot <i>Greek sheep cheese, cucumbres, olives, peppers, tomatoes and garlic bread</i> | 24.00 | 27.00 |

Potages / Suppen / Soups

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|---|
| Gaspacho andalouse 🌿 Tomates, poivrons et croutons Gaspacho mit Tomaten, Peperoni und Croutons <i>Gaspacho with tomato, peppers and croutons</i> | 12.00 | 14.00 |
| Crème de tomates 🌿 Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i> | 10.00 | 12.00 |
| Minestrone 🌿 Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i> | 10.00 | 12.00 |
| Consommé de boeuf Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i> au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i> à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i> | 9.00 | 11.00 +2.00 +2.00 |

Salades d'été / Sommersalate / Summer salads

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Salade José Salade verte avec poulet grillé, parmesan et sauce César Grüner Salat mit grilliertem Poulet, Parmesan und Caesar-Sauce <i>Green salad with grilled chicken, parmesan and Caesar dressing</i> | 26.00 | 29.00 |
| Crevettes géantes grillées Salade de saison et fruits frais Gebratene Riesenkrevetten auf Saisonsalat und frischen Früchten <i>Grilled giant prawns on seasonal salad and fresh fruits</i> | 29.00 | 32.00 |
| Brochettes de poulet mariné au curry rouge Salade de saison et fruits frais Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Chickenbreast skewer marinated with red curry Seasonal salad with fresh fruits</i> | 25.00 | 28.00 |
| Fromage de chèvre de Schönried 🌿 gratiné au miel et thym sur pommes séchées Salade de saison et fruits frais Gratiniertes Schönrieder Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Dörräpfel, Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Gratinated goat cheese from Schönried with honey and thyme on dried apple, seasonal salad and fresh fruits</i> | 25.00 | 28.00 |
| Tomates et mozzarella de bufflone 🌿 Pesto au basilic Tomaten und Büffel-Mozzarellamit Basilikumpesto <i>Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto</i> | 16.80 | 19.80 |

Mets d'été / Sommergerichte / Summer dishes

| | Petite portion | Grande portion |
|--|---|----------------|
| Tartare d'aubergines 🌿 | 18.00 | 21.00 |
| Antipasti de légumes d'été, baguette à l'ail | | |
| Auberginentatar | | |
| Sommergemüse-Antipasti und Knoblauchbrot | | |
| Eggplant tartar | | |
| Summer vegetable antipasti and garlic bread | | |
| |  | |
| Fromage frais de chèvre du Saanenland 🌿 | 24.00 | 27.00 |
| Salade tiède de tomates | | |
| Saanenländer Ziegenfrischkäse mit lauwarmem Tomatensalat | | |
| Goat fresh cheese from the Saanenland with lukewarm tomato salad | | |
| Vitello Tonnato | 24.00 | 27.00 |
| Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Sauce | | |
| <i>Thinly sliced veal roast with tuna sauce</i> | | |
| Roastbeef froid, sauce tartare et pommes allumettes | 31.00 | 34.00 |
| Kaltes Roastbeef mit Tatarsauce und Strohkartoffeln | | |
| <i>Cold roastbeef with sauce tartare and straw potatoes</i> | | |
| | 70g | 100g |
| Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert | 23.50 | 26.50 |
| Parmesan en rebibes | | |
| Rindscarpaccio mit Limettendressing und Parmesanspänen | | |
| <i>Beef carpaccio with lime dressing and Parmesan shavings</i> | | |
| | 120g | 160g |
| Tartare de bœuf, toast et beurre | 25.00 | 28.00 |
| Rindstatar, Toast und Butter | | |
| <i>Beef tartar, toast and butter</i> | | |
| Melon et jambon cru de Gstaad | 23.00 | 26.00 |
| Melone und Gstaader Rohschinken | | |
| <i>Melon and cured ham from Gstaad</i> | | |

Pâtes / Pasta

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Fettucini aux chanterelles,  herbes de nos montagnes et crème fraîche Fettuccini mit sautierten Eierschwämmli, Bergkräutern und Crème Fraîche <i>Fettucini with chanterelles, mountain herbs and fresh cream</i> | 25.00 | 28.00 |
| Penne Manzo au bœuf mariné et légumes méditerranéens Sauce tomate à la crème Penne mit mariniertem Rindfleisch und mediterranem Gemüse Tomaten-Rahmsauce <i>Penne with marinated beef and mediterranean vegetables tomato-cream sauce</i> | 30.00 | 33.00 |
| Penne all'arrabbiata  Sauce tomate aux piments frais, ail et olives vertes Penne an scharfer Tomatensauce mit frischen Pfefferschoten, Knoblauch und grünen Oliven <i>Penne with spicy tomato sauce, fresh peperoncini, garlic and green olives</i> | 20.00 | 23.00 |
| Spaghetti Carbonara avec jambon de Gstaad, parmesan, ail et jaune d'oeuf mit Gstaader Schinken, Parmesan, Knoblauch und Eigelb <i>with ham from Gstaad, parmesan, garlic and egg yolk</i> | 21.00 | 24.00 |
| Spaghetti Neapolitaine  mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i> | 17.00 | 20.00 |
| Spaghetti Bolognese avec de la viande hachée de bœuf et porc Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch <i>Bolognese sauce with minced beef and pork meat</i> | 21.00 | 24.00 |
| Nos pâtes peuvent être commandées sans gluten Unsere Pasta können auch glutenfrei bestellt werden <i>Our pasta can be ordered gluten free</i> | | |

Saanenland Specials

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse <i>Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese</i> | 26.00 | 29.00 |
| Roesti Saanenland au jambon cuit, tomates, fromage de Gstaad et œuf au plat Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, cheese from Gstaad and fried egg</i> | 25.00 | 28.00 |
| | | 210g |
| Fondue au fromage de Gstaad avec du pain 🍞 Gstaader Käsefondue mit Brot <i>Cheese fondue from Gstaad with bread</i> | | 28.00 |
| Saucisse à rôtir de veau de Gstaad* Sauce aux oignons Gstaader Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce <i>Grilled veal sausage from Gstaad with onion sauce</i> *Au choix avec Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes *Dazu zur Auswahl Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Pasta *To choose with Roesti, potato gratin, French fries, rice or Pasta | | 27.00 |

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian 

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Fromage frais de chèvre du Saanenland  Salade tiède de tomates Saanenländer Ziegenfrischkäse mit lauwarmem Tomatensalat Goat fresh cheese from the Saanenland with lukewarm tomato salad | 24.00 | 27.00 |
| Ravioli au citron et basilic  Zitronenravioli mit Basilikum <i>Lemon raviolis with basil</i> | 25.00 | 28.00 |
| Risotto aux chanterelles  Fromage de chèvre de Schönried et herbes de montagnes Risotto mit Eierschwämmchen Schönrieder Ziegenkäse und frischen Bergkräutern <i>Risotto with chanterelles</i> <i>Goat cheese from Schönried and fresh mountain herbs</i> | 27.00 | 30.00 |
| Assiette du maraîcher, pommes vapeur et sauce « Arc-en-ciel »  Gemüseteller mit Dampfkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel» <i>Fresh Vegetables, steamed potatoes and sauce «Arc-en-ciel»</i> | | 24.00 |

Végan / Vegan / Vegan

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Poivron farci «Méditerranée»  sur son lit de couscous, bruschette aux olives Mediterran gefüllte Peperoni auf Couscous, geröstetes Baguette mit Oliven <i>Stuffed Bell pepper "mediterranean-style"</i> <i>served on couscous, roasted bread with olives</i> | 25.00 | 28.00 |
| Tartare d'aubergines  Antipasti de légumes d'été, baguette à l'ail Auberginentatar mit Sommergemüse-Antipasti und Knoblauchbrot <i>Eggplant tartar</i> <i>with summer vegetable anti pasti and garlic bread</i> | 18.00 | 21.00 |



Poissons / Fisch / Fish

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Filet de saumon grillé Chanterelles sautées, sauce au cresson Pommes sautées Gebratenes Filet vom Lachs Eierschwämmchen, Brunnenkressen-Sauce Bratkartoffeln <i>Grilled salmon fillet</i> <i>Chanterelles, water cress sauce</i> <i>Fried potatoes</i> | 36.00 | 39.00 |
| Crevettes géantes sautées provençale sur lit de ratatouille, baguette à l'ail Gebratene Riesenkrevetten " <i>provençale</i> " mit Ratatouillegemüse und Knoblauchbaguette <i>Fried giant shrimps "provençale"</i> <i>with ratatouille and garlic baguette</i> | 33.00 | 36.00 |
| Truite au bleu ou meunière de la Sarine* Beurre fondu Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter <i>Trout au bleu or grilled from the Sarine with liquid butter</i> *Au choix avec Pommes vapeur ou riz. Légume du jour ou variation de légumes *Dazu zur Auswahl Dampfkartoffeln oder Reis. Tagesgemüse oder Gemüsevariation *To choose with Steamed potatoes or rice. Vegetable of the day or vegetable variation | | 37.00 |

Viandes et grillades / Fleisch und Grilladen / Meat

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Escalope de veau grillé Fettucine et chanterelles | 46.50 | 49.50 |
| Grilliertes Kalbsschnitzel mit Fettucine und Eierschwämmli Grilled veal escalop with fettucine and egg mushrooms | | |
| Filet de bœuf Arc-en-ciel* sur brique d'argile réfractaire Sauce aux fines herbes | | 56.50 |
| Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce <i>Beef tenderloin served on the hot stone, herb sauce</i> | | |
| Entrecôte de bœuf* Beurre Café de Paris | | 56.50 |
| Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter und Saisongemüse <i>Grilled sirloin steak of beef, herb butter</i> | | |
| Carré d'agneau Arc-en-ciel* sur brique d'argile réfractaire Sauce moutarde et ricotta | | 48.50 |
| Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce <i>Lamb rack served on the hot stone, ricotta-mustard sauce</i> | | |
| Escalope de veau viennoise* | 45.00 | 48.00 |
| Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Veal escalope Vienna style</i> | | |
| Emincé de veau, sauce crème aux champignons* | 45.00 | 48.00 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce <i>Sliced veal in cream sauce with white mushrooms</i> | | |
| *Au choix avec Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes Légume du jour ou variation de légumes | | |
| *Dazu zur Auswahl Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Teigwaren Tagesgemüse oder Gemüsevariation | | |
| *To choose with Roesti, Potato gratin, French fries, rice or pasta Vegetable of the day or vegetable variation | | |

Déclarations / Deklarationen / Declarations

Provenances de nos ingrédients :

| | |
|---|---------------------------------------|
| Gstaad | Truite, fromage, œufs |
| Suisse, Saanenland | Veau, porc, poulet, produits laitiers |
| Suisse, Simmental, Australie*, Irlande* | Bœuf* |
| Hongrie* | Dinde* |
| Nouvelle-Zélande* et Hongrie* | Agneau* |
| Vietnam* | Crevettes* |
| Ecosse* | Saumon* |

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux ou nonhormonaux et antibiotiques.

Herkunft unserer Zutaten:

| | |
|--|--------------------------------------|
| Gstaad | Forellen, Käse, Eier |
| Schweiz, Saanenland | Kalb, Schwein, Poulet, Milchprodukte |
| Schweiz, Simmental, Australien*, Irland* | Rind* |
| Ungarn* | Truthahn* |
| Neuseeland* und Ungarn* | Lamm* |
| Vietnam* | Krevetten* |
| Schottland* | Lachs* |

*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern sowie Antibiotika erzeugt worden sein.

Origin of our ingredients:

| | |
|--|-------------------------------------|
| Gstaad | Trout, Cheese, eggs |
| Switzerland, Saanenland | Veal, pork, chicken, diary products |
| Switzerland, Simmental, Australia*, Ireland* | Beef* |
| Hungary* | Turkey* |
| New Zealand* and Hungary* | Lamb* |
| Vietnam* | Shrimps* |
| Scotland* | Salmon* |

*Can have been produced with hormonal or nonhormonal performance promoters as well as antibiotics.

Pizza

| | Mini - Pizza | Pizza |
|--|--------------|-------|
| Margherita 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, basil</i> | 17.00 | 19.00 |
| Funghi 🌿 Tomates, mozzarella, champignons Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms</i> | 18.00 | 20.00 |
| Neapolitana Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capres, anchovies, olives</i> | 18.50 | 20.50 |
| Fiorentina 🌿 Tomates, mozzarella, épinards, œuf cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, garlic, baked egg</i> | 19.50 | 21.50 |
| Genovese 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes fresh basil</i> | 20.50 | 22.50 |
| Prosciutto Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i> | 21.50 | 23.50 |
| Prosciutto et funghi Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i> | 22.50 | 24.50 |

Pizza

| | Mini - Pizza | Pizza |
|--|--------------|-------|
| Atomica (Italie) | 24.00 | 26.00 |
| Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</i> | | |
| Calzone | | 26.00 |
| Tomates, mozzarella, champignons, jambon, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, baked egg</i> | | |
| Quattro stagioni | 24.00 | 26.00 |
| Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, salami, anchois Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Salami, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, salami, anchovies, olives</i> | | |
| Diavolo | 27.50 | 29.50 |
| Tomates, mozzarella, épinards, bœuf mariné, piments Tomaten, Mozzarella, Spinat, marinierte Rindswürfel, Chili <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, marinated beef, chili peppers</i> | | |
| Arc-en-ciel | 25.50 | 28.50 |
| Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, artichauts, olives, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, baked egg</i> | | |
| Hawaii | 23.50 | 26.50 |
| Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, ananas Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i> | | |

Pizza

| | Mini - Pizza | Pizza |
|---|--------------|-------|
| Pizza Crudo Tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, tomates cerises Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Cherrytomaten <i>Tomatoes, mozzarella, cured ham, rocket salad, cherry tomatoes</i> | 31.50 | 33.50 |
| Peasana Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i> | 21.50 | 23.50 |
| Siciliana Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i> | 23.00 | 25.00 |
| Gorgonzola Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola</i> | 23.50 | 25.50 |
| Oceana Tomates, mozzarella, crevettes, beurre café de Paris Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Kräuterbutter <i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, herb butter</i> | 27.50 | 29.50 |
| Carpaccio Tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, parmesan Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan</i> | | 33.50 |

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) Zwetschgen sorbet 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 |
| 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 | 9.50 |
| 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*