

LES DESSERTS

Les desserts

CHF

Tarte Tatin

16

Gestürzte Apfeltarte mit Zimtglace

mindestens. 20 Minuten Wartezeit

Mousse au chocolat „Le Mirage“

16.5

Hausgemachtes Mousse aus Felchlin-Schokolade
mit Doppelrahm

petit

14

Fromage blanc aux raisins

14

Quarkcreme mit frischen Trauben und Rahm

Profiteroles à la crème chantilly et sauce au chocolat

13.5

Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace und Schlagrahm

Hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade

Soufflé glacé au Grand Marnier

13

Schaumgefrorenes mit Grand Marnier

Vermicelles au marron

13

Vermicelles, Meringues, Rahm

petit

10

Vermicelles, Meringues, Vanilleglace, Rahm

14.5

(Nesselrode)

petit

12

Desserts et fromages

CHF

Dame Blanche

14

Vanilleglace, hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade und Schlagrahm

Mini „Dame Blanche“

8.5

Sorbet citron au champagne ou vodka

Zitronensorbet mit...

Champagner „Perrier Jouët“

17.5

mit französischem Grey Goose Wodka

17.5

Café glacé

Eiskaffee, Schlagrahm

12.5

Mini Eiskaffee im Espressotässli

5.8

Café glacé au Baileys

Eiskaffee, Baileys, Schlagrahm

14

Mini Eiskaffee, Baileys im Espressotässli

8.5

Gâteau aux noisettes et chocolat „Le Mirage“

7

Hausgemachter Nuss-Schokoladenkuchen

Gâteau au chocolat

8.5

Schokoladen Truffes-Torte

Gâteau au Kirsch de Zoug

9

Zuger Kirschtorte

Sorbets / Glaces

Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeerglace

pro Kugel

4.5

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt

Rahm

2

Hausgemachte Sauerrahmglace

Fromages

Preis nach Menge

Auswahl von Schweizer und Französischem Käse