

Brasserie

Café de Paris

Les desserts

CHF

Tarte Tatin

Gestürzte Apfeltorte mit Vanilleglace

14

Mousse au chocolat „du Café de Paris“

Hausgemachtes Mousse aus Felchlin-Schokolade
mit Doppelrahm

Mini

15

12

Profiteroles à la crème chantilly et sauce au chocolat

Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace, Schlagrahm
Hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade

Mini

14

10

Dame Blanche

Vanilleglace, hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade
und Schlagrahm

Mini

12.5

7

Sorbet citron au champagne ou vodka

Zitronensorbet

mit Champagner
oder Wodka

16.5

13.5

Café glacé

Eiskaffee, Schlagrahm

Mini im Espressotässli

10.5

6

Café glacé au Baileys

Eiskaffee, Baileys, Schlagrahm

Mini im Espressotässli

13.5

8.5

Sorbets / Glaces

Zitrone, Passionsfrucht,
Vanille, Schokolade, Kaffee,

pro Kugel

3.9

Rahm

1.5

Fromage

Auswahl von Schweizer und französischem Käse. Preis nach Aufwand