

LE NOSTRE DOLCEZZE

*Cremoso al cioccolato bianco ripieno
con crema di açai e Sorbetto
alla pera, timo e zenzero*

*Cremig-weiße Schokolade gefüllt mit Açai-Creme und Sorbet
mit Birne, Thymian und Ingwer
CHF 14.00*

*Cheesecake profumata all'arancio,
ribes e sorbetto alla mela verde e basilico*

*Käsekuchen mit Orangenaroma,
Johannisbeeren und grünem Apfelsorbet mit Basilikum
CHF 13.00*

*Bigné Craquelin ripieno di cremoso
allo yogurt e salsa ai lamponi*

*Bigné Craquelin gefüllt mit cremigem Joghurt
und Himbeersauce
CHF 12.00*

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

*Tortino al cioccolato con cuore fondente
con gelato al pistacchio fatto in casa*
*Schokoladenkuchen mit einem Fondant-Herz,
mit hausgemachtem Pistazieneis*
CHF 14.00

Delizia ai pistacchi (senza glutine e lattosio)
Pistazien-Pudding (Gluten- und Laktosefrei)
CHF 12.00

Semifreddo alle castagne
Kastanien-Halbgefrorenes
CHF 11.00

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

I GELATI & SORBETTI – EIS

*Selezione di Sorbetti
e Gelati fatti in casa
Auswahl an Sorbets
und hausgemachtes Eis
CHF 4.50 a pallina*

I FORMAGGI – KÄSE

Il piatto di formaggi nostrani delle alpi

Variation von Alpkäsen aus der Region

CHF 15.00

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

DIGESTIVI

Nocino o Limoncino (2cl)

CHF 5.50

La nostra Grappa nostrana (2cl)

CHF 5.50

Scelta di grappe estere (2cl)

CHF 8.50

VINO DA DESSERT

Tanit

Moscato di Pantelleria

1 dl CHF 8.00

7.5 dl CHF 59.00

NOS SUCRERIES

*Crèmeux chocolat blanc garni à la crème d'açaï,
sorbet poire, thym et gingembre*

*Creamy white chocolate filled with açai cream and sorbet
with pear, thyme and ginger*

CHF 14.00

*Cheesecake parfumé à l'orange, accompagné de groseilles,
servi avec un sorbet pomme verte et basilic*

*Orange-scented cheesecake,
currants and green apple and basil sorbet*

CHF 13.00

Bigné Craquelin fourré au yaourt crèmeux et sauce aux framboises

*Bigné Craquelin filled with creamy
yoghurt and raspberry sauce*

CHF 12.00

Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.

*Fondant au chocolat noir
accompagné de glace maison à la pistache
Chocolate cake with a dark heart
with homemade pistachio ice cream
CHF 14.00*

*Delices à la pistache (sans gluten ni lactose)
Pistachio Delight (gluten- and lactose-free)
CHF 12.00*

*Parfait aux marrons
Chestnut parfait
CHF 11.00*

Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.

GLACES ET SORBETS – ICE-CREAM

*Sélection de sorbets
et glaces artisanales*

*Selection of sorbets
and ice creams*

CHF 4.50 par boule (per scoop)

FROMAGE – CHEESE

Delices à la pistache (sans gluten ni lactose)

The alpine cheese platter

CHF 15.00

Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.

DIGESTIF

Nocino o Limoncino (2cl)

CHF 5.50

Nôtre Grappa nostrana (2cl)

CHF 5.50

Choice of foreign grappa's (2cl)

CHF 8.50

VIN DE DESSERT

Tanit

Moscato di Pantelleria

1 dl CHF 8.00

7.5 dl CHF 59.00