



Restaurant
Schäferstube

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG
OUR SWEET TEMPTATIONS
LE MOMENT DES DOUCEURS

	CHF		CHF
Duo vom Schokoladenmousse auf Waldbeerengelee <i>Duo of chocolate mousse served with wild berry jelly</i>	15	Crème brûlée von Julens Alpkäse mit süssem Feigenchutney <i>Crème brûlée from Julen's alpine cheese with sweet fig chutney</i>	13
Duo de mousse au chocolat sur gelée de baies sauvages		Crème brûlée de fromage de l'alpage de Julen avec chutney doux aux figues	
Ricotta trifft Safranbirne in Begleitung von Schokolade-Ingwerweis <i>Ricotta meets saffron pear accompanied by chocolate & ginger ice cream</i>	15	Früchteteller mit Quittensorbet <i>Fruit platter with quince sorbet</i>	13
La ricotta à la rencontre de la poire au safran accompagnés de glace au chocolat & gingembre		Assiette de fruits avec sorbet coing	
Warmes Schokoladenkuchlein mit Passionsfruchtpralinen <i>Warm chocolate cake with passion fruit pralines</i>	16	Caramelköpfli mit Rahm und Früchten <i>Caramel custard with cream and fruit</i>	11
Petit gâteau tiède au chocolat avec pralines de fruit de passion		Flan caramel avec crème et fruits	
Dörrfrüchte im Rumsirup mit Joghurt-Limetteneis <i>Dried fruit in rum syrup with yoghurt & lime ice cream</i>	14		
Fruits secs au sirop de rhum avec glace au yogourt & citron vert			

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.
Prices include taxes and services in Swiss Francs.
Prix y compris TVA et service en francs suisses.