



Restaurant Schäferstube

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

OUR SWEET TEMPTATIONS

LE COIN DES DOUCEURS

			CHF
Warmes Schokoladeküchlein mit Glühwein-Dörrbirnen <i>Gâteau au chocolat chaud avec poires séchées au vin chaud</i> Warm chocolate cake with mulled wine and dried pears	CHF	Guave „Panna cotta“ „Panna cotta“ à la goyave Guava „Panna cotta“	14
Dunkles Schokolade-Kalamansimousse im Kokosbiskuit <i>Mousse au chocolat et au calamondin dans un biscuit à la noix de coco</i> Dark chocolate and calamansi mousse in coconut sponge cake	18	Stracciatella Parfait im Marzipanmantel <i>Parfait à la stracciatella en manteau de massepain</i> Stracciatella parfait in a marzipan coating	13
Walnussbrownies mit Frischkäse-Limettencreme <i>Brownies aux noix avec crème au fromage frais et au citron vert</i> Walnut brownies with cream cheese and lime cream	15	Früchteteller mit Ananas-Rum-Sorbet <i>Assiette de fruits avec sorbet à l'ananas et au rhum</i> Fruit plate with pineapple rum sorbet	13
		Karamellköpfli mit Rahm und Früchten <i>Flan caramel avec crème fouettée et fruit</i> Caramel pudding with whipped cream and fruits	12
		Tagesdessert <i>Dessert du jour</i> Dessert of the day	12

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken

All Prices include taxes and services in Swiss Francs

Toutes les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses