

DESSERT

Eine süsse Leckerei, wenn das Abenteuer fast vorbei ist

Sweet temptation to round off the adventure

Une dernière douceur avant que l'aventure touche à sa fin

Rosa-Pfeffer-Parfait – Kirschen – Hibiskus 16

Pink Pepper Parfait – Cherries – Hibiscus

Parfait au poivre rose – cerises – hibiscus

Tonka-Bohnen Mille-Feuille – Saisonales Beeren-Ragout 15

Tonka Bean Mille-Feuille – Seasonal Berry Ragout

Mille-feuille à la fève tonka – ragout de fruits rouges de saison

Walliser Aprikosen-Mousse – Clafoutis – Joghurt-Sorbet 15

Valais Apricot Mousse – Clafoutis – Yoghurt Sorbet

Mousse aux abricots valaisans – clafoutis – sorbet au yaourt

Ziegenkäse Panna Cotta – fermentierte Heidelbeere 16

Goat Cheese Panna Cotta – Fermented Blueberry

Panna cotta au fromage de chèvre – myrtille fermentée

Valrhona Schokoladen-Pálffy – Fior di Latte – Passionsfrucht – Pistazie 19

Valrhona Chocolate Pálffy cake – Fior di Latte – Passion Fruit – Pistachio

Pálffy au chocolat Valrhona – fior di latte – fruit de la passion – pistache

Dessert to Share for 2 – Dessert à Partager pour 2 Personnes :

Fior di Latte Glace – Saucen und Toppings der Saison 22

Fior di Latte Ice Cream – Seasonal Sauces and Toppings

Glace fior di latte – sauces et toppings de saison

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel | per scoop | la boule 6

Eiscreme: Vanille, Kaffee, Fior de Latte, Karamellisierte Mandel, Pistazie, Orangenblüte

Sorbets: Schokolade, Joghurt, Himbeere, Aprikose, Passionsfrucht, Haselnuss

Homemade ice creams and sorbets

Ice cream: vanilla, coffee, fior di latte, caramelised almond, pistachio, orange blossom

Sorbets: chocolate, yoghurt, raspberry, apricot, passion fruit, hazelnut

Glaces et sorbets maison

Crème glacée: vanille, café, fior di latte, amande caramélisée, pistache, fleur d'oranger

Sorbets: chocolat, yaourt, framboise, abricot, fruit de la passion, noisette