

Our sweets - Unsere Desserts

Le Café « 5-sens »

Coffee with 2 mini caramel custard, 1 small piece of cake and pralines

Kaffee zur Auswahl mit 2 mini gebrannten Cremes, 1 kleines Stück Kuchen und hausgemachten Pralinen



10.60

Plate of cheese with spicy fig mustard / Käseteller mit pikantem Feigensenf 12.50

Small plate of cheese (4 sorts) / Kleiner Käseteller (4 Sorten) 8.20

Pancakes with tepid wildberries and vanilla ice cream 10.10

Crêpes mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis

Pancakes with chocolate sauce and vanilla ice cream 10.10

Crêpes mit Schokoladensauce und Vanilleeis



Warm soft chocolate cake with vanilla sauce (12-15 min.) 11.80

Warmer weicher Schokoladenkuchen mit Vanillesauce (12-15 min)

Seasonals home made / Saisonales hausgemacht

Lukewarm plums stew with distilled plums and vanilla ice cream 12.00

Lauwarmes Zwetschgenragout mit Zwetschgenschnaps und Vanilleeis

Chesnuts iced parfait with marinated prunes 12.50

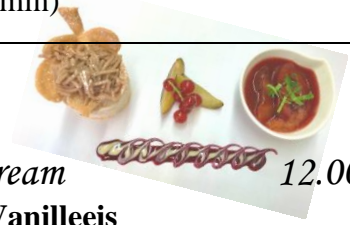
Vermicelli and lukewarm plums stew with distilled plums

Maroni-Eisparfait mit marinierten Dörrpflaumen

Vermicelles / lauwarmes Zwetschgenragout mit Zwetschgenschnaps

Warm prunes tartlet with almonds and vanilla ice cream

Lauwarmes Zwetschkentörtchen mit Mandelmasse und Vanilleeis 9.30



Vermicelli tartlet / Törtchen mit Vermicelles 5.10

whipped cream, Rahm + 1.60

Vermicelli / Vermicelles 7.50

whipped cream, Rahm + 1.60

Vermicelli with meringues and whipped cream 9.70

Vermicelles mit Meringue und Rahm



Vermicelli with vanilla ice cream / Vermicelles mit Vanilleeis 10.40

Tepid caramel custard / Karamellisierte gebrannte Creme 11.80

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis + 3.40

Iced sabayon of absinth with lukewarm plums stew 12.40

Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert, lauwarmes Zwetschgenragout

Real warm apple strudel / Lauwarmer Wiener Apfelstrudel ½ portion portion

with vanilla sauce / mit Vanillesauce 8.30 11.50

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis 9.30 12.60