

# Brasserie

*Café de Paris*

---

## Les desserts

CHF

### *Tarte Tatin*

Gestürzte Apfeltorte mit Vanilleglace

14

### *Mousse au chocolat „du Café de Paris“*

Hausgemachtes Mousse aus Felchlin-Schokolade  
mit Doppelrahm

Mini

16

12

### *Profiteroles à la crème chantilly et sauce au chocolat*

Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace, Schlagrahm

14

Hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade

Mini

10

### *Dame Blanche*

Vanilleglace, hausgemachte Sauce aus Felchlin-Schokolade  
und Schlagrahm

Mini

12.5

7

### *Sorbet citron au champagne ou vodka*

Zitronensorbet

mit Champagner  
oder Wodka

16.5

13.5

Wodka

Mini

8.5

### *Café glacé*

Eiskaffee, Schlagrahm

Mini im Espressotässli

10.5

6

### *Café glacé au Baileys*

Eiskaffee, Baileys, Schlagrahm

Mini im Espressotässli

13.5

8.5

### *Sorbets / Glaces*

Zitrone, Passionsfrucht,  
Vanille, Schokolade, Kaffee,

pro Kugel

4.5

Rahm

1.5

### *Fromage*

Auswahl von Schweizer und französischem Käse. Preis nach Aufwand