

Dessertkarte / Carte des desserts

Coupe

Insel Trio:

Pistazie, Vanille, Erdbeere, Rahm 11.50

Trio d'îles:

Pistache, vanille, fraise, chantilly

Coupe Pierre:

2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Rahm, Schokoladentopping, Cookiecrumble 14.50

Coupe Pierre:

2 boules vanille, 1 boule chocolat, chantilly, topping chocolat, crumble cookie

St. Peters Special

2 Kugel Doppelrahm-Meringue, 1 Kugel Erdbeere, Rahm, Carameltopping 14.50

Spécial St. Pierre

2 boules de meringue double crème, 1 boule de fraise, chantilly, topping caramel

Inseleiskaffee

Hausgemachte Kaffee-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm 13.50

dazu ein Baileys 4cl mit/au Baileys 17.50

Café glacé d'île

Glace au café et Baileys maison à l'espresso et chantilly

plus un Baileys 4cl

Kuchen / Tartes

Apfel-Mandel Kuchen 7.50

Tarte aux pommes et aux amandes

Zwetschkuchen 7.50

Tarte aux prunes

Aprikosenkuchen 7.50

Tarte aux abricots

Schokoladenkuchen 7.50

Tarte au chocolat

Rahm/Chantilly 1.80

Glace-Sorten / Variétés de glaces

Pistazie, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Doppelrahm-Meringue, Zitronesorbet 1 Kugel 4.50

Pistache, chocolat, vanille, fraise, meringue double crème, sorbet citron 1 boule 4.50

Rahm/Chantilly 1.80