

## Dessertkarte / Carte de desserts

### Coupe

#### Insel Trio :

Pistazie, Vanille, Erdbeere, Rahm **12.00**

#### Trio d'îles :

*Pistache, vanille, fraise, chantilly*

#### Coupe Pierre :

2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Rahm, Schokoladentopping, Cookie Crumble **14.50**

#### Coupe Pierre :

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

#### St. Peters Special

2 Kugel Doppelrahm-Meringue, 1 Kugel Erdbeer, Rahm, Caramel Topping **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**

#### Café glacé d'île

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

dazu ein Baileys 2cl / *plus un Baileys 2cl* mit / au Baileys **17.50**

#### Diverse hausgemachte Kuchen / Tartes

Hausgemachter Apfelkuchen / Saison **8.50**

*Tarte aux pomme maison*

Cheesecake im Glas, mit Saisonalem Fruchtragout **10.50**

Schokoladenkuchen **8.50**

*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**