

## Dessertkarte / Carte de 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 2cl

mit/au Baileys 17.50

#### *Café glacé d'île*

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

*plus un Baileys 2cl*

### Kuchen / Tartes

Apfel-Mandel Kuchen 7.50

*Tarte aux pommes et aux amandes*

Zwetschgenkuchen 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