# Desserts

**Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis** Fr. 12.50
*Mousse au chocolat et coulis au fruit de la passion*
*Chocolate mousse with passion fruit sauce*

**Grand Marnier Parfait an Caramelsauce** Fr. 13.50
*Parfait au Grand Marnier à la sauce au caramel*
*Grand Marnier parfait with caramel sauce*

**Wiener Apfelstrudel mit seinem Eis serviert (mind. 15 Min.)** Fr. 9.50
*Stroudel aux pommes viennois accompagné de sa glace (min. 15 minutes)*
*Apple strudel "Vienna" style with its ice (min. 15 minutes)*

**Verschiedene Eissorten** Pro Kugel Fr. 3.60
*Variation de glaces*
*Several sorts of ice cream*

**Eiskaffee mit Sahnehäubchen** Fr. 10.50
*Café glace Chantilly*
*Ice coffee with cream*

**Frappé nach Wahl** Fr. 9.50
*Frappé au choix*
*Choice of milk shakes*

**Kinderüberraschungseis** Fr. 8.—
*Coupe surprise pour les enfants*
*Ice cream surprise for children*

# Snacks

**Ungarische Goulaschsuppe** Fr. 10.50
*Potage goulache de Hongrie*
*Goulash soup "Hungary" style*

**Im Knusperteig gebackene** Fr. 16.—
**Fetakäse-Oliven-Apfeltaschen mit Balsamicodip**
*Pochettes croustillantes fourrées à la Feta, aux olives et aux pommes et dip au vinaigre balsamique*
*Crispy bags stuffed with Feta, olives and apple with balsamico dip*

**Knusprige Hähnchenkeulen** Fr. 17.—
**mit scharfer Chili-Knoblauch Sauce**
*Cuisses de coquelet à la sauce au chili et à l'ail*
*Crispy chicken legs with chilli garlic sauce*

**«Grischuns»** Fr. 17.—
**Blätterteighappen mit Rohschinken und Bergkäse gefüllt**
*"Grischuns", feuilletés farcis au jambon cru et au fromage de montagne*
*Puff paste dumplings stuffed with air dried ham and mountain cheese*

**Hausgemachte kleine Pizzabaguettes** Fr. 24.—
*Petites baguettes pizza faites maison*
*Home made small pizza baguettes*

**Würziges Tatar „La Natura Rind" auf Toast** Fr. 28.—
*Tartare de bœuf sur toast*
*Beefsteak tatar on toast*