

BELLEVUE
TERRASSE

DESSERTS & CO.

LE FROMAGE

Fromages affinés «Jumi»

Dreierlei Käse von Jumi, Feigensenf und Fruchtbrot 21

LES DESSERTS

Baies des bois marinés

Im Holunderblütensirup marinierte Beeren VG 18

Gâteau de crêpes catalanes aux cerises

Tortenstück von Crêpes und gebrannter Creme,
Sauerkirschen 16

Tartelette aux pommes, crème pâtissière

Apfeltörtchen mit Crème Pâtissière 16

Baba au rhum, crème de Gruyère

Baba mit Rum «Pyrat XO», Greyerzer Doppelrahm 18

Moelleux au chocolat à la glace fior di latte

Schokoladen-Moelleux mit Fior di Latte - Eis 16 (15min)

I GELATI

Café Glacé

Eiskaffee Bellevue mit Kaffee-Glace, Rahm, Kaffee 15

Danemark

Vanille-Glace, Schokoladensauce, Schlagrahm 15

Pêche Melba

Pfirsich, Vanille-Glace, Himbeercoulis 15

PALLINE

6.50 pro Scoop

Vanille

Vanille

Chocolat

Schokolade

Mocca

Mokka

Pistache

Pistazien

Fraise

Erdbeer

Caramel

Karamell

Garnitüren nach Wahl

Coulis fraise & citron vert

Erdbeer-Limetten Coulis

Amandes caramélisées

Karamellisierte Mandeln

Sauce chocolat & rhum

Schokolade-Rum Sauce

Sauce caramel

Karamell-Sauce mit Fleur de sel

Crumble d'avoine au miel

Hafer-Honig Crumble

Chips de bananes

Bananen-Chips

SORBET & GIN

Sorbet citron & Sipsmith

Eleganter Gin mit Wacholder- & Orangen-Aromen 19

Sorbet framboise-fraise & Brockmans

Sehr milder Gin mit Blaubeer- & Brombeer-Aromen 19