

Süßes für die Seele

Aletsch-Gletscher

Parfait mit Honig aromatisiert auf einem mit Cranberries gespickten Schoko-Biskuit-Boden in Form einer Gletscherzunge, Schokoladenspäne als Moränen und Heidelbeerpulpe als Gletschersee. 11.90

Himbeer-Fruitesse-Cheesecake

Kleines leichtes Dessert aus Schoko-Kornflakes-Knusperboden, Frischkäsemasse verfeinert mit dem belgischen Bier Fruitesse und Himbeerpulpe oben auf. Im Weckgläschen serviert. 8.-

Aprikosen-Traum

Köstliche Aprikosenschnitze an einer pikanten Chilimarinade, traumhaft kombiniert mit Nature-Jogurt und Aprikosensorbet. 11.90

Käseteller „Aletsch“

Auswahl von 3 leckeren Halbhart-Käsesorten aus der Region. Gommer Bergkäse, Aletsch Grand Cru & Carnotzet „Felsenkeller“, dekoriert mit Walnüssen, getrockneten Aprikosen & Roggenbrot. 14.-

Frucht-Finale

Frischer Fruchtsalat. 7.50
mit Rahm + 1.50
mit Kugel Eis nach Wahl + 2.90

Co-fein

Kaffee / Espresso von frisch gemahlene Bohnen 100% Arabica der Rösterei Sempione in Termen VS, mit einem lieblichen, im Barrique veredelten Vieil Apricot oder Vieille Prune der Kellerei A. Mathier VS als „Seitenwagen“. 10.90



www.des-alpes.ch