

BRASSERIE 1809

Desserts

Alpine Crème Brûlée	20
Walliser Honig, Thymian • l, v •	
Quark Mousse	20
Aprikosen, Basilikum, Crumble • l, g •	
Jumi Käseplatte	28
Auswahl an handwerklich hergestelltem Schweizer Käse, Chutney, Früchtebrot • l, g, n v •	
Eiscreme	7
Schokolade, Vanille, gesalzenes Karamell • l, v • Zusätzliche Kugel (+5)	
Sorbets	7
Aprikosen, Zitrone & Minze, Erdbeere • v, vg • Zusätzliche Kugel (+5)	

l | Laktose - g | Gluten - n | Nuss - v | Vegetarisch - vg | Vegan
Herkunft der Produkte, Fleisch und Mehl: Schweiz - Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.

BRASSERIE 1809

Schweizer Schokolade • l, g, n, v •

Wir freuen uns, Ihnen eine erlesene Auswahl an Schweizer Schokolade präsentieren zu dürfen, die zwei renommierte lokale Chocolatiers hervorhebt.

La Maison Du-Rhône

Seit 1875 stellt La Maison du Rhône in ihrem Atelier im Herzen von Genf Pralinen nach bester Schweizer Tradition her. Die für die Herstellung verwendeten Kakaobohnen werden ausschließlich aus São Tomé und Príncipe bezogen.

Geräucherte dunkle Schokolade
Mokka
Himbeergelee
Gruyère Creme
Sekt

4/pc

Raphaël Thoos

„Schokolade ist keine Frage des Geschmacks, sondern eine Frage der Werte“. Dieser handwerkliche Chocolatier aus Sarreyer (VS) verwendet für seine Kreationen Kräuter, die er in den umliegenden Wäldern gesammelt hat.

Yuzu - Thymian
Absinth
Waldmeister
Karamell
Tonkabohne

4/pc

l | Laktose - g | Gluten - n | Nuss - v | Vegetarisch - vg | Vegan
Herkunft der Produkte, Fleisch und Mehl: Schweiz - Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.