

# Les Desserts & Les Entremets

## SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Auswahl von Rohmilchkäsen / Kuh / Ziege / Schaf 20.-

## TARTE DE QUETSCHES / GLACE À LA CANELLE

Warme Zwetschgentarte / Zimtglace 18.-

## TARTE TATIN

Tarte Tatin mit Karamellsauce und Vanilleglace & Granny Smith Sorbet 22.-

## SOUFFLÉ CHAUD AUX FRUITS DE LA PASSION

Warmes Passionsfruchtsoufflé mit exotischem Fruchtsalat und Caipirinhasorbet  
ab zwei Personen / pro Person 25.-

## PARFAIT GLACÉ AU GRAND MARNIER

Halbgefrorenes / Grand Marnier / Maracaibo-Schokoladensauce 15.-

## ANANAS CAMELLISÉ AU POIVRE NOIR / GLACE À LA VANILLE

Karamellisierte Ananas / schwarzer Pfeffer / Vanilleglace 16.-

## LES GLACÉS & LES SORBETS

Passionsfrucht / Mango / Erdbeer / Himbeer / Caipirinha  
Vanille / Schokolade / Mocca / Mascarpone-Sauerrahm Pro Kugel mit oder ohne Rahm 8.-

## COLONEL CAIPIRINHA ODER CAIPIROSHKA 18.-

## CAFÉ GLACÉ À L'AMARETTO

Kaffeeiglace luftig gerührt mit Amaretto 18.-

## CAFÉ GLACÉ 'MAISON'

Kaffeeiglace mit Espresso und Rahm 15.-

WITSCHI'S RESTAURANT ZÜRICH-UNTERENGSTRINGEN

Winter 2019