



# Café-Restaurant La Couronne

*Pour la gourmandise*

*Süßes / Sweets*

### Nos Sorbets

3.-- par boule

Abricot, Citron, Poire, Pomme, Pruneaux

Sorbets Aprikose, Zitrone, Birne, Apfel, Pflaume  
Sherbets apricot, lemon, pear, apple, prune



### Nos glaces



3.-- par boule

Cannelle, Caramel, Chocolat, Fraise, Mocca, Noix, pistache, Vanille

Eis Zimt, Karamelle, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Nuss, Pistazie,  
Vanille

Ice cream Cinnamon, Caramel, Chocolate, Strawberry, Coffee, Walnut,  
Pistachio, Vanilla

### Un petit plus

Supplément Chantilly ou chocolat fondu +1.50

Zuschlag für Schlagrahm oder warme Schokoladensauce

Supplement for whipped cream or warm chocolate topping

*Les desserts fait maison sont présents sur les ardoises.*

*Hausgemachte Desserts sind auf den Schiefertafeln zu finden.*

*Homemade desserts are present on the slates.*

*Si cela vous semble top sec*

*Und etwas weniger tocken / Sherbets and alcohol*

### « L'Abricot »

sorbet abricot accompagné de 2cl d'Abricotine

11.—

Aprikosensorbet mit 2cl Aprikosenschnaps



Apricot sherbet with 2cl Apricot alcohol

### « Le Colonel »

sorbet citron accompagné de 2cl de Vodka

11.--

Zitronensorbet mit 2cl Vodka



Lemon sherbet with 2cl Vodka

### « La Prune »

sorbet prune accompagné de 2cl de Vieille Prune

11.--

Pflaumensorbet mit 2cl Vieille Prune

Prune sherbet with 2cl Vieille Prune



### « Le Général »

glace vanille accompagné de 2cl de Whisky

11.--

Vanilleeis mit 2cl Whisky

Vanilla ice cream with 2cl Whisky

