

Hausgemachte Desserts

Kuhfladen

Fließend, lauwarmes Schokoküchlein Fr. 10.-

mit einer Kugel Vanille Fr. 13.50

Fondant au chocolat maison

Chocolate lave cake

Marmoriertes Schokomousse

Luftiges Mousse aus weisser und dunkler Schokolade Fr. 12.-

Mousse au chocolat blanc et noir maison

Homemade white and dark chocolate mousse



Solange Kakaobohnen an Bäumen wachsen, ist

Schokolade für mich Obst.

Hausgemachte Sorbets

Sorbets faits maison / homemade ice cream

Zwetschge / *prune / plum*

Aprikose / *apricot / apricot*

Birne / *poire / pear*

Himbeere / *framboise / raspberry*

Erdbeere / *fraise / strawberry*

Mango / *mangue / mango*

Sauerrahm / *crème aigre / sour cream*

Kugel Fr. 4.-

Rahmzuschlag 1.-

Schokoladensauce 1.50



Zum Verdauen

Walliser Sorbet

Aprikosen Sorbet mit Aprikosenschnaps



Zer Schlucht

Vanilleeis mit Whiskey oder Baileys

Williams Sorbet

Birnen Sorbet mit Birnenschnaps

Vieille Prune Sorbet

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune

Limoncello Sorbet

Sauerrahmeis mit Limoncello

Prosecco Sorbet

Himbeere Sorbet mit Prosecco

Havanna Sorbet

Mango Sorbet mit Havanna Rum

je 11.-



Vanilla Dream

Chocolate & Salted Caramel

Espresso Croquant

Cookies Caramel

Strawberry

Double Crème & Meringues

Macadamia Dulce de Leche

Pear

Blueberry Cheesecake

Apricot

Kugel 4.-

Rahmzuschlag 1.-

Schokoladensauce 1.50

Coupes

Danmark

Fr. 12.-

Vanilla Dream Ice Cream, Schokoladensauce, Rahm

Ice Coffee

Fr. 11.-

Espresso Croquant Ice Cream, Rahm, Espresso

Coffee Time

Fr. 7.70

*Eine Kugel Eis nach Wahl
zusammen mit einem Kaffee*



Macadamia Dream

Fr. 6.50

*Macadamia Dulche de Leche Ice Cream,
Macadamia Nüsse, Ahornsirup, Rahm*

it`s tea time



BIOTEAQUE
Chiangaver Tee Manufaktur

Schwarza Beni / Schwarztee Earl Grey

Frische Resi / Grüntee Lemon - Ingwer

Scheene Leni / Früchtetee Waldfrucht - Himbeere

Pfiffiga Beppi / Früchtetee Ingwer - Orange - Zimt

Guada Luggi / Kräutertee Bergkräuter

Gschammige Camilla / Kräutertee Kamillenblüten

Nette Nani / Kräutertee Pfefferminze

Verliebte Valerie / Kräutertee Eisenkraut

*Aufbrezelde Gitti / Frühlingstee Grüntee -
Kräutermischung - Himbeere - Rosmarin mit
Fruchtstücken*

Fr. 5.-

Wasser kochen, Tee aufgießen, fertig ...

Beim Tee achtest Du auf feinste, hochwertige Zutaten - die verdienen auch eine optimale Wasserqualität. Für das optimale Geschmackserlebnis benötigt Tee weiches Wasser. Das Gletscherdorf Saas-Fee hat sehr gutes, frisches und weiches Quellwasser.

*Gut Ding will Weile haben? Nicht immer, denn Schwarz- und vor allem Grüntees sind hochsensibel, was die Ziehzeit betrifft. Zieht Grüntee zu lange, wird er bitter bis ungenießbar. **Merk Dir doch diese Faustregel: „2 Minuten mindestens, 10 maximal“.***

Für guten Grüntee sollte die Wassertemperatur zwischen 70 und 80 Grad betragen, sonst wird Dein Tee schnell bitter. Bei Schwarztee sind 80 Grad optimal.

Durch den Wasserdampf geraten die ätherischen Öle der Früchte und Kräuter an die Deckelunterseite. Bei der „richtigen,, Teezelebration wird drei Mal auf den Deckel geklopft, damit die kostbaren Öle mit den Wassertropfen wieder in die Tasse fallen.



oh...
Pilates?!
i thought you said
pie & lattes...

