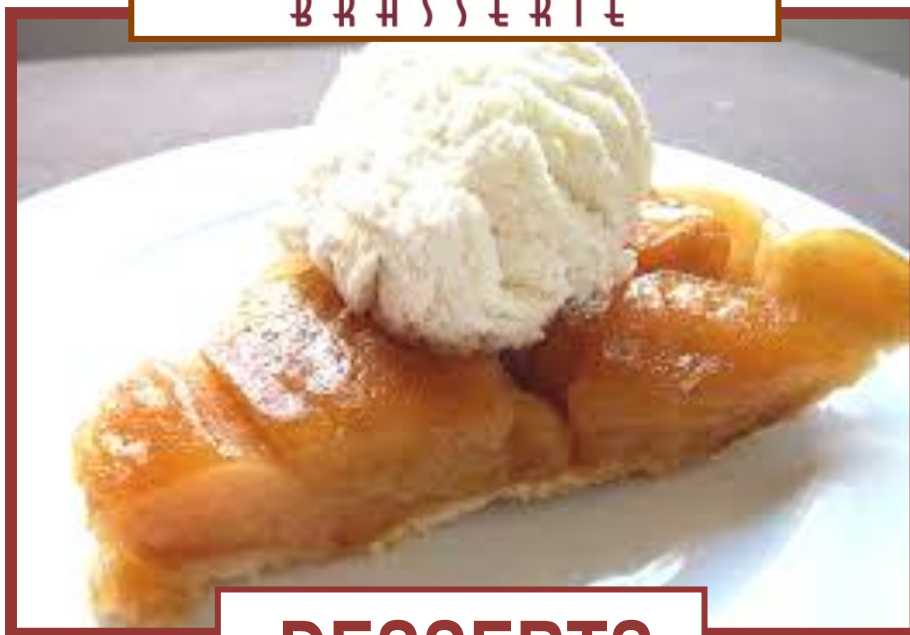


JOSEPHINE

BRASSERIE



DESSERTS

- | | | |
|--|--|----|
| Gebrannte Creme Grossmutterart | | 10 |
| <i>Crème brûlée façon grand-mère Crème brulee grandmother style</i> | | |
| Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Wodka beträufelt | | 13 |
| <i>Sorbet maison citron vert et menthe Arrosé de vodka</i> | | |
| <i>Homemade Lime mint sorbet Drizzle of vodka</i> | | |
| Lebkuchenmousse Waldbeersauce | | 16 |
| <i>Mousse au pain d'épice Coulis de baies</i> | | |
| <i>Gingerbread mousse Wild berry sauce</i> | | |
| Heidelbeer Tiramisu Tiramisu aux myrtilles | | 16 |
| <i>Blueberry Tiramisu</i> | | |
| New York Cheesecake Passionsfruchtsauce | | 15 |
| <i>Cheesecake New York Sauce aux fruits de la passion</i> | | |
| <i>New York cheesecake Passion fruit sauce</i> | | |
| Original Zuger Kirschtorte „Treichler“ | | 15 |
| <i>Gâteau au Kirsch „Treichler“ de Zoug Le patrimoine culinaire de la Suisse</i> | | |
| <i>Original cherry cake „Treichler“ from Zug Switzerland's culinary heritage</i> | | |
| Josephine Schokoladenkuchen hausgemacht | | 15 |
| Glace Kugel zur Wahl | | |
| <i>Gâteau au chocolat Josephine fait maison Boule de glace au choix</i> | | |
| <i>Josephine chocolate cake home-made Ice cream of your choice</i> | | |
| Tarte Tatin du Chef Zitronensorbet | | 16 |
| <i>Tarte Tatin du chef Sorbet au citron</i> | | |
| <i>Chef's Tarte Tatin Lemon sorbet</i> | | |
| Vermicelle Vanilleglace Meringue | | 17 |
| <i>Vermicelles Glace à la vanille Meringue</i> | | |
| <i>Chestnut puree Vanilla ice cream Meringue</i> | | |
| Café gourmand Café gourmand Café gourmand | | 16 |