

Marsala-Sabayone mit Americana-Traubensorbet

15.-

Diverse hausgemachte Sorbets mit „Schuss“

13.-

crème Brûlée mit marinierten Feigen und Baumnussglacé

16.-

Irish coffee am Tisch zubereitet,
wahlweise auch mit Kirsch, Amaretto oder Grand Marnier

Fr. 15.-

Dessertkomposition für 2 Personen,
verschiedene „gluschtige Versucherli“

44.-

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.0% Mwst.

Lauwarmes Zwetschgentörtchen mit Zimtglacé

16.-

Kalt gerührter Eiskaffee mit Baileys und Rahmhaube

13.-

Maroniparfait mit Schokoladensplitter und Mini-Meringue

15.-

Versuchen Sie unsere hausgemachte glacé
pro Kugel 3.90

Auswahl an Rohmilchkäsen nach Ihrem Wunsch zusammengestellt

18.-

Und zum Dessert ein Glas Süßwein aus Italien
Moscato d'Asti Riveto, Dante Rivetti, 2014, 1 dl, 6.-
oder ein Portwein, LBV 2012, Quinta de la Rosa, 5 cl, 11.-

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.0% MwSt.