

Saison-Dessert

für e Gluscht Dessert

Weisses Tobleronemousse mit erfrischender Passionsfruchtsauce	Fr. 9.50	Fr. 12.50
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	Fr. 9.50	Fr. 12.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	Fr. 9.50	Fr. 12.50
Aprikosensorbet mit Abricotine	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Birnen-Split (Frische Birne mit Haselnussglace, Birnensorbet, Mandelsplitter, Schoggisauce und Nidle)	Fr. 7.50	Fr. 9.50

Hausgemachte Desserts können Gelatine und Spuren von Alkohol enthalten

Klassiker

Meringue mit Rahm	Fr. 7.00	Fr. 9.00
Meringue mit Rahm und 2 Kugeln Glace zur Wahl	Fr. 9.00	Fr. 11.00

dazu empfehlen wir...

Sauternes – ein samtiger Süsswein aus dem Château Lange-Réglat (Bordeaux AOC; 2017) aus den Traubensorten Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle	3.75 dl	Fr. 36.50
	1 dl	Fr. 12.00
	0.5 dl	Fr. 6.00