

Saison-Dessert

Hausgemachte und saisonale Spezialitäten

		klein		gross
Weisses Tobleronemousse mit Zartbitterschoggi-Sauce	Fr.	9.50	Fr.	12.50
Weisses Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	Fr.	9.50	Fr.	12.50
Moccaparfait mit Zartbitterschoggi-Sauce	Fr.	9.50	Fr.	12.50
Coupe Amarena Vanilleglace mit Amarenakirschen und Schlagrahm	Fr.	8.50	Fr.	10.50

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...

Prickelnder Prosecco	1 dl	Fr.	7.00
Sauternes – ein rassiger und samtiger Süsswein aus dem Château Lange-Réglat (Bordeaux AOC; 2015) 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