

Dessert

.....satt heisst übrigens
nicht, dass kein
Dessert mehr rein passt

Coupe Dänemark	Fr. 15.10
Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm	
Mini Coupe	Fr. 8.60
Caféglacé „Die Waid“	Fr. 15.10
Caféglacé mit hausgemachter Cafésauce im Glas serviert, garniert mit Schlagrahm	
Mini Coupe	Fr. 8.60
Coupe „Romanoff“	Fr. 15.10
Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Mandelsplittern	
Mini Coupe	Fr. 8.60
Panna Cotta	Fr. 15.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott, garniert mit frischen Erdbeeren	
Aprikosen-Tiramisu	Fr. 16.30
mit feiner Mascarponecreme und Aprikosen-Rosmarin-Ragout, begleitet von einer Kugel Jamaika-Glacé (Rum-Rosine)	
Portion frische Erdbeeren nature	Fr. 14.50
mit Schlagrahm / Flüssigrahm	Fr. 16.50
mit Vanille-Glacé	Fr. 17.50
mit Vanille-Glacé und Schlagrahm	Fr. 18.50

Dessert

*Normales Essen ist für den Bauch-
Desserts für's Herz!*

Tobleronemousse Fr. 15.50

Hausgemacht und immer wieder gut!

Aus weisser und brauner Toblerone

Kleineres Mousse Fr. 13.00

Moelleux au Chocolat Grand Maman Fr. 16.50

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel

Vanille Glacé und Rahmwolke

Meringue Glacé „Chantilly“ Fr. 15.80

Riesen Meringues mit Vanille-

und Erdbeerglacé,

garniert mit Schlagrahm

und frischen Früchten

Crêpe printemps Fr. 16.80

Hauchdünne Crepes mit Schokoladensauce

und Pistazien, begleitet von marinierten

Erdbeeren und hausgemachtem

Limettenmousse

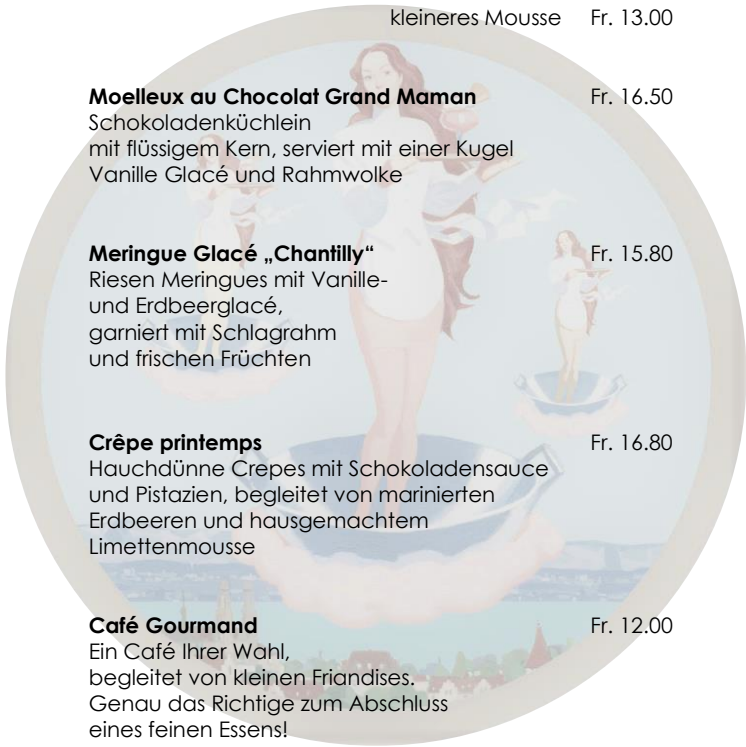
Café Gourmand Fr. 12.00

Ein Café Ihrer Wahl,

begleitet von kleinen Friandises.

Genau das Richtige zum Abschluss

eines feinen Essens!



Dessert

Ist das «Gemüse» für die Seele!

Rahm Glacé pro Kugel

Fr. 4.80

Vanille
Erdbeere
Weiße Schokolade
Café
Schokolade
Pistazie
Jamaika (Rum-Rosine)

Sorbets pro Kugel

Fr. 4.80

Zitrone
Mango
Rhabarber
Aprikose

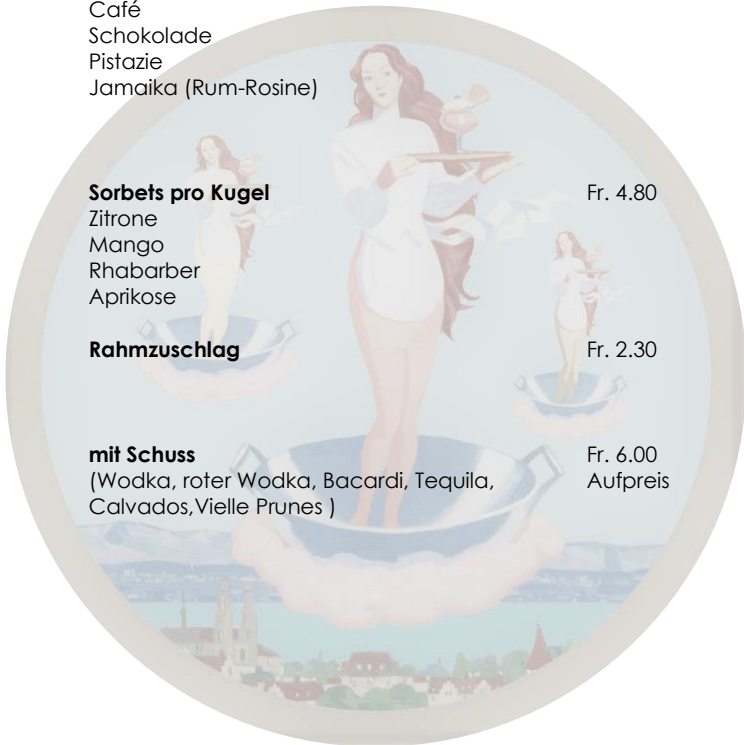
Rahmzuschlag

Fr. 2.30

mit Schuss

(Wodka, roter Wodka, Bacardi, Tequila,
Calvados, Vielle Prunes)

Fr. 6.00
Aufpreis



Die perfekten Begleiter

zu unseren Dessert-Kreationen

Dessert-Weine

Centenaire Vintage Pinot Noir 5dl 72.00
 Produzent Zweifel Weine-Zürich Höngg
 Traubensorte 100 % Pinot Noir
 Ausbau: 3 Jahre Barrique

Höngger Harmonie 0.375l 53.00
 Strohwein aus Zürich Höngg 1dl 13.60

Arrocco Albana di Romagna Passito 5dl 65.00
DOCG
 Fattoria Zerbina, Marzeno-Italien
 Traubensorte: Albana

Eiswein Grüner Veltliner 2018 0.375l 81.00
 Schloss Gobelsburg Österreich
 Traubensorte: Grüner Veltliner
Der perfekte Abschluss!

Das hilft.....
bei der Verdauung

Mirabelle 41%	2cl	8.50
Williams 41%	2cl	8.50
Quitten, 41%	2cl	8.50
Himbeer 41%	2cl	9.50
Zwetschge 41%	2cl	8.50
Kirsch 41%	2cl	8.50
Kräuterbrand 41%	2cl	8.50

Flüssiges

um das Essen abzurunden....

Grappa

Prosecco Bottega Club, 38% Alexander-Veneto Traubensorte: Prosecco	2cl	9.80
Amarone Recioto Platinum, 38% Alexander- Veneto Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella	2cl	13.50
Cabernet Mormoria, 40% Villa de Varda-Trento Traubensorte: Cabernet	2cl	13.50
Brunello di Montalconi Il Fatto, 40% Berta-Toscana Traubensorte: Sangiovese	2cl	11.50
Elisi, 43% Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2cl	15.50
Moscato d'Asti Valdavi, 40% Berta-Piemont Traubensorte: Moscato	2cl	11.50
Nebbiolo da Barolo Nibbio, 40% Berta- Piemont Traubensorte: Nebbiolo	2cl	11.50
Marisa 45% Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo	2cl	19.50