



Coupes

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

Coupe Dänemark Fr. 15.10

Vanille-Glacé mit Schokoladensauce,
Mandelsplittern und Rahm

Mini Coupe Fr. 8.60

Gerührter Eiskaffee Fr. 13.50

mit Kirsch verfeinert

Coupe Romanoff Fr. 15.10

Vanille Glacé mit marinierten Erdbeeren,
garniert mit Schlagrahm
und Mandelsplittern

Mini Coupe Fr. 8.60

Marinierte Erdbeeren Fr. 15.50

Mit Schlagrahm Fr. 17.50

Mit flüssigem Rahm Fr. 17.50

Mit einer Kugel Glacé Ihrer Wahl Fr. 19.50





Desserts

*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. 17.50 |
| Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Fior di Latte Glacé und marinierten Erdbeeren | |
| Meringue Glacé „Chantilly“ | Fr. 15.00 |
| Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten | |
| Café Gourmand | Fr. 12.00 |
| Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandises. | |
| Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu | Fr. 17.50 |
| begleitet von marinierten Erdbeeren garniert mit Pistaziensplittern, serviert mit Rhabarber Sorbet | |
| Rhabarber-Schmarrn „Frühlingserwachen“ | Fr. 16.80 |
| Luftiger, hausgemachter Schmarrn mit karamellisierten Rhabarberstücken begleitet von Erdbeer-Glacé | |

Dessert

Ist das «Gemüse» für die Seele!

**Handgemachtes Premium-Glacé
von**



Rahm Glacé pro Kugel

Fr. 4.80

Vaniglia (Vanille)

Fragola (Erdbeer)

Panna-Variegato con Nusella

(Rahm-Nougat)

Mantecati Caffé-Espresso

Cuore di Cacao (Schokolade)

Panna Amarena Fabbri (Rahm-Kirsche)

Pistacchio Sicilia (Pistazie)

Fior di Latte

Sorbets pro Kugel

Fr. 4.80

Zitrone

Mango

Rhabarber

Rahmzuslag

Fr. 2.30

mit Schuss

Fr. 6.00

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

Aufpreis



Die perfekten Begleiter

zu unseren Dessert-Kreationen

Dessert-Weine

| | | |
|--|--------|-------|
| Château Lafon Sauternes | 0.375l | 52.00 |
| Appellation Sauternes Controlée | 1 dl | 12.00 |
| Traubensorte: 98% Semillon, 2% Sauvignon Blanc | | |
| Ausbau: 12 Monate im Barrique | | |
| Höngger Harmonie | 0.375l | 53.00 |
| Strohwein aus Zürich Höngg | | |
| 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

| | | |
|--|-----|-------|
| <p>L'Anima di Vergani Grappa di Amarone 40% Veneto, Italien Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella</p> | 2cl | 13.50 |
| <p>Grappa Giulia, 40% Berta-Piemont Traubensorte: Cortese, Chardonnay Ausbau: 12 Monate im Eichenfass</p> | 2cl | 16.50 |
| <p>Elisi, 43% Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo, Cabernet Ausbau: Eichenfass</p> | 2cl | 15.50 |
| <p>L'Anima di Vergani Grappa Nebbiolo Piemont-Italien Traubensorte: 100% Nebbiolo</p> | 2cl | 12.50 |
| <p>Marisa 45% Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo</p> | 2cl | 19.50 |

