

*Unsere Desserts, Glacé und Sorbets sind hausgemacht*

**Chefs Dessert-Trilogie**

Saisonale Dessertvariation

Fr.17.00

**Vermicelles Nesselrode mini**

mit Meringue, Bourbon-Vanilleglacé und Rahm

12.00

**Soufflé glacé Grand-Marnier flambé**

Fr. 12.00

**Karamelköpfl**

Fr.12.00

**Eiskaffee mit Amaretto**

Fr. 12.00

**Ananassorbet mit Malibu**

und exotischen Früchtemacedoine

Fr.12.00

**Zitronensorbet mit Wodka**

und Beeren

Fr. 12.00

**Frisch gebackener Quarkstrudel**

mit warmen Pflaumenkompott

Piemonteser Haselnussparfait

Fr. 15.00

**Apfelhuechli mit Zimtglacé**

Fr. 15.00

**Irish Coffee**

Fr. 12.00

**Regionale Dessertkäsevariation**

**mit Birnbrot und Feigensenf**

Portion Fr. 18.00 150g

kl. Portion Fr. 13.00 100g

