

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

