



*Unsere Desserts, Glacé und Sorbets sind hausgemacht*

**Chefs Dessert-Trilogie**

Saisonale Dessertvariation

Fr.17.00

**Mini Coupe**

Saisonbeeren mit Rahm  
und Bourbon-Vanilleglacé

Fr. 12.00

**Gebackener Mandelstrudel**

mit glasierten Rumpflaumen  
und Permonteser Haselnussparfait

Fr. 15.00

**Soufflé glacé Grand-Marnier flambé**

Fr. 12.00

**Karamelköpfli**

Fr.11.00

**Eiskaffee mit Amaretto**

Fr. 12.00

**Ananassorbet mit Malibu**

und exotischen Früchtemacedoine

Fr.12.00

**Zitronensorbet mit Wodka**

und Beeren

Fr. 12.00

**Apfelchuechli mit Zimtglacé**

Fr. 15.00

**Irish Coffee**

Fr. 11.50

---

**Regionale Dessertkäsevariation  
mit Birnbrot und Feigensenf**

Portion Fr. 18.00 150g

kl. Portion Fr. 13.00 100g