

Unsere Desserts, Glacé und Sorbets sind hausgemacht

Chefs Dessert-Trilogie

Saisonale Dessertvariation

Fr. 18.00

Mini Coupe

Saisonbeeren mit Rahm
und Bourbon-Vanilleglacé

Fr. 13.00

Soufflé glacé Grand-Marnier flambé

Fr. 14.00

Karamelköppli

Fr. 13.00

Eiskaffee mit Amaretto

Fr. 14.00

Ananassorbet mit Malibu
und exotischen Früchtemacedoine

Fr. 13.00

Zitronensorbet mit Wodka

und Beeren

Fr. 13.00

Frisch gebackener Quarkmandel-Strudel

mit Vanillesauce und Blaubeeren
Baumnuss-Karamell-Parfait

Fr. 17.00

Apfelhuechli mit Zimtglacé

Fr. 16.00

Irish Coffee

Fr. 12.00

**Regionale Dessertkäsevariation
mit Birnbrot und Feigensenf**

Portion Fr. 19.00 150g

kl. Portion Fr. 15.00 100g

