

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda Fr. 15.—

Desserts

Warmes flüssiges Schokoladenküchlein auf Quittenschnitzen Fr. 16.—
Kastanien-Kürbistarte mit Marroniglacé Fr. 14.—
Feigen-Traubensalat mit Cantucci und Cassis-Sorbet Fr. 15.—
Lindenblütenparfait auf marinierten Brombeeren Fr. 15.—
Vermicelles mit Meringue und Rahm (klein à Fr. 9.50) Fr. 13.—
Coupe Nesselrode (klein à Fr. 10.50) Fr. 15.—
Crema Catalana mit Basilikumsorbet (klein à Fr. 10.—) Fr. 15.—
Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50) Fr. 13.—
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Fr. 13.—
Zitronensorbet mit Vodka Fr. 13.—
Schoggichueche (ohne Mehl) mit Schlagrahm Fr. 10.—

Glacés und Sorbets:

Vanille, Sauerrahm, Mocca, Schokolade, Marroni-Kirsch
Aprikose, Himbeer, Pfirsich, Zitrone, Passionsfrucht, Cassis

Pro Kugel Fr. 4.50
Schlagrahm Fr. 1.50

Dessertweine im Offenausschank

	4cl	1dl
Aargauer « Portwein » Sélection Genuss¹⁰	7.—	
Portwein Niepoort 20 Years Old Tawny	9.—	
Château Doisy Védrières 2014 Sauternes	8.—	16.—