

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

Desserts

Blaubeerparfait mit Trauben-Zucchettisalat	14.—
Pfirsich-Beerensalat mit Schokoladenkuchen	15.—
Crema Catalana mit Cassis Sorbet (klein à Fr. 10.50)	15.—
Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) mit Schlagrahm	10.—
Gelato affogato (eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen)	9.—
Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50)	13.—
Beeren Coupe mit Vanille und Erdbeerglacé (klein à Fr. 9.50)	13.—
Coupe Colonel – Zitronensorbet mit Vodka	13.—

Unsere Glacé und Sorbets

Vanille, Sauerrahm, Mocca, Schokolade	Kugel	4.50
Pfirsich, Zwetschge, Cassis, Mango, Zitrone, Passionsfrucht		
Mit Rahm	+	1.50

Dessertweine im Offenausschank

	4cl	1dl
Portwein Niepoort 20 Years Old Tawny	9.—	
Sauternes Dulong Reserve 2018 Sauvignon Blanc und Sémillon	8.—	16.—