

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

Desserts

Blaubeerparfait mit Trauben-Zucchini-salat 14.—
Tonkabohnen-Eis auf Glühwein-Quitten 14.—
Beerensalat mit Schokoladenkuchen 15.—
Vermicelles mit Meringue und Rahm (klein à Fr. 9.50) 13.—
Coupe Nesselrode (klein à Fr. 10.50) 15.—
Crema Catalana mit Cassis Sorbet (klein à Fr. 10.50) 15.—
Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) mit Schlagrahm 10.—
Gelato affogato 9.—
(eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen)
Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50) 13.—
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 13.—

Unsere Glacé und Sorbets

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

Dessertweine im Offenausschank

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