

## Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

---

## Desserts

---

**Mandarinensalat** mit Blutorangensorbet 14.—  
**Pflaumenkompott** mit Christstollentoast und Zimtglacé 15.—  
**Tonkabohnen-Eis** auf Glühwein-Quitten 14.—  
**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.—  
**Eiskaffee gerührt** mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50) 13.—  
**Zwetschensorbet** mit Vieille Prune 13.—  
**Zitronensorbet** mit Vodka 13.—

## Unsere Glacé und Sorbets

---

Vanille, Sauerrahm, Mocca, Zimt, Lebkuchen, Marroni, Schokolade  
Zwetschge, Cassis, Mango, Zitrone Kugel 4.50

Mit Rahm + 1.50

---

## Dessertweine im Offenausschank

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