

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

Desserts

Chriesi Sorbet auf weissem Pfirsichsalat 14.—
Rhabarberparfait mit marinierten Erdbeeren 13.—
Mango-Blaubeersalat mit Sauerrahmglacé 14.—
Tonkabohnen-Eis mit marinierten Erdbeeren 14.—
Crema Catalana mit Basilikumglacé (klein à Fr. 10.50) 15.—
Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) mit Schlagrahm 10.—
Coupe Romanoff (klein à Fr. 9.50) 13.—
Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50) 13.—
Gelato affogato 9.—
(eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen)
Himbeersorbet mit Crème de Fromboise 13.—
Zitronensorbet mit Vodka 13.—

Unsere Glacé und Sorbets

Vanille, Sauerrahm, Stracciatella, Mocca, Schokolade
Himbeere, Aprikose, Pfirsich, Passionsfrucht, Zitrone Kugel 4.50
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.—