

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

Desserts

Lauwarme gelbe Malanser Pflaumen mit Honig-Kamille-Glacé 12.—
Pfirsich-Lavendel-Mille Feuille mit Pfirsichsorbet 14.—
Weisser Schokoladenschaum auf marinierten Brombeeren
Kräuter-Granité 14.—
Mango-Blaubeersalat mit Sauerrahmglacé 14.—
Crema Catalana mit Passionsfruchtsorbet (klein à Fr. 10.50) 15.—
Vermicelles mit Meringue und Rahm (klein à Fr. 9.50) 13.—
Coupe Nesselrode (klein à Fr. 10.50) 15.—
Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) mit Schlagrahm 10.—
Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50) 13.—
Gelato affogato 9.—
(eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen)
Himbeersorbet mit Himbeerliqueur/Crème de Fromboise 13.—
Zitronensorbet mit Vodka 13.—

Unsere Glacé und Sorbets

Vanille, Sauerrahm, 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.—