

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

Desserts

Feigen-Marroni-Mille Feuille mit Lebkuchenglacé	15.—
Tonkabohnen-Savarin mit Trauben und Marroniglacé	14.—
Mango-Blaubeersalat mit Sauerrahmglacé	14.—
Crema Catalana mit Mandarinsorbet (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.—
Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern und Cassissorbet	17.—
Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) mit Schlagrahm	10.—
Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50)	13.—
Gelato affogato (eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen)	9.—
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13.—
Zitronensorbet mit Vodka	13.—
Marroniglacé mit Baileys	13.—

Unsere Glacé und Sorbets

Vanille, Sauerrahm, Mocca, Zimt, Salted Caramel, Schokolade Mandarine, Cassis, Mango, 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.—