

## Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

---

## Desserts

---

<b>Grand Marnier Parfait</b> mit Orangensalat	12.—
<b>Hausgemachtes Caramelköppli</b> auf Blutorangencarpaccio mit gerösteten Haselnüssen	14.—
<b>Apfel Tarte Tatin</b> mit Vanilleglacé	15.—
<b>Crema Catalana</b> mit Mandarinsorbet (klein à Fr. 10.50)	15.—
<b>Vermicelles</b> mit Meringue und Rahm (klein à Fr. 9.50)	13.—
<b>Coupe Nesselrode</b> (klein à Fr. 10.50)	15.—
<b>Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern</b> und Lebkuchenglacé	17.—
<b>Hausgemachter Schokoladenkuchen</b> (ohne Mehl) mit Schlagrahm	10.—
<b>Eiskaffee gerührt</b> mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50)	13.—
<b>Gelato affogato</b> (eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen)	9.—
<b>Marroniglacé</b> mit Baileys	13.—
<b>Zitronensorbet</b> mit Vodka	13.—

## Unsere Glacé und Sorbets

---

Vanille, Zimt, Lebkuchen, Mocca, Sauerrahm, Schokolade Mandarine, Ananas, Mango, Zitrone	Kugel	4.50
Mit Rahm	+	1.50

---

## Dessertweine im Offenausschank

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