

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

Desserts

New York Cheesecake mit Passionsfrucht 14.—

Grand Marnier Parfait mit italienischen Erdbeeren 13.—

Hausgemachtes Caramelköpfli auf Blutorangencarpaccio
mit gerösteten Haselnüssen 14.—

Crema Catalana mit Mangosorbet (klein à Fr. 10.50) 15.—

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Vanilleglacé 17.—

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)

Blutorangensorbet mit Campari 13.—

Zitronensorbet mit Vodka 13.—

Unsere Glacé und Sorbets

Vanille, Mocca, Sauerrahm, Schokolade
Blutorange, Passionsfrucht, Mango, Zitrone, Erdbeer 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.—