

Käse

Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda 15.—

Desserts

Erdbeer-Rhabarbersalat mit hausgemachtem Erdbeersorbet 14.—

Mango-Blaubeersalat mit Sauerrahmglacé 14.—

Hausgemachtes Caramelköpfli auf Orangencarpaccio mit gerösteten Haselnüssen 14.—

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

Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé 17.—

Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) mit Schlagrahm 10.—

Coupe Romanoff (klein à Fr. 10.50) 14.—

Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50) 13.—

Gelato affogato (eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen) 9.—

Zitronensorbet mit Vodka 13.—

Unsere Glacé und Sorbets

Vanille, Mocca, Sauerrahm, Schokolade
Erdbeer, Zitrone, Himbeer Kugel 4.50

Mit Rahm + 1.50

Dessertweine im Offenausschank

Portwein Niepoort 20 Years Old Tawny 4cl 1dl 9.—

Sauternes Dulong Reserve 2018 8.— 16.—
Sauvignon Blanc und Sémillon