

Zu Ihrem Dessert
empfehlen wir Ihnen
ein Glas

Château Carmes de Rieussec 2011
Sauternes
1dl 16.50

Vin Santo del Chianti
Ruffino
2009
11.50

Portwein Niepoort 2012
Late Bottled Vintage
5cl 11.50

Trockenbeerenauslese Scheurebe 2011
Joseph Umathum
3.75dl 63.50

Banyuls 2014
Grenache M. Chapoutier
1dl 11.50

Erfrischungs Mümpfeli

Zitronensorbet mit Limoncello	12.50
Mandarinensorbet mit Holunderlikör	12.50
Passionsfrucht mit alter Quitte	12.50

Dessert

Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace und Passionsfruchtsauce (20min)	15.50
Crème brûlée Weisses Rössli	13.50
Kürbisküchlein mit Mangokompott, und Tonkabohnenglace	14.50
Orangen-Dattelsalat mit Mandarinensorbet und Pistaziencrumble	12.50
Vermicell mit Nougatglace und Cassis	14.50
Affogato al café Vanilleglace mit heissem Espresso	9.70
Käsevariation mit hausgemachtem Chutney	15.50

Glace und Sorbets

Vanille, Sauerrahm, Schokolade, Krokant, Tonkabohne	pro Kugel 5.00
Zitrone, Mandarine, Passionsfrucht	pro Kugel 5.00
Portion Rahm	1.50

Die Preise sind inklusive 8% Mehrwertsteuer