

Dessertkarte

Café Gourmet

9.5

Kaffee mit Vanille-Glacé

Coffee with vanilla ice cream

Rotholz Zwetschgen-Parfait

12

dazu Portwein Zwetschgen und Gewürz Crumble

Plum parfait with port wine plums and spiced crumble

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

15

mit flüssigem Kern und Vanilleglace

Lukewarm chocolate cake with a molten center and vanilla ice cream

Zubereitung / Preparation: ca.15 min

Hausgemachter Pumpkin Pie

14

mit Heidelbeerkompott und Sauerrahm

Homemade pumpkin pie with blueberry compote and sour cream

French Toast

12

mit Glacé nach Wahl

French toast with ice cream of your choice

Cheesecake

12

mit Beerenkompott

Cheesecake with berry compote

Glacé

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie,

1 Kugel

5.5

Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango

2 Kugeln

8.5

vanilla, chocolate, coffee, pistachio,

3 Kugeln

11

strawberry, raspberry, lemon, mango

Käseplatte

Auswahl an Schweizer Käse

80g

15

mit hausgemachtem Früchtebrot

160g

25

Swiss cheese selection with homemade fruit bread

Flüssiges Dessert

Amaretto Alternative 0.0 %

4 cl 9

Calvados Morin Père & Fils

2 cl 11

Heideboden Cuvée Süß

5 cl 7.5

Traubensorten: Welschriesling, Scheurebe

Portweine

Graham`s Fine White Port

4 cl 11

Graham`s Fine Tawny

4 cl 13

Graham`s Single Harvest

4cl 19

