

# Dessertkarte

<b>Café Gourmet</b>	<b>9.5</b>
Kaffee mit Vanille-Glacé	
<i>Coffee with vanilla ice cream</i>	
<b>Rotholz Zwetschgen-Parfait</b>	<b>12</b>
dazu Portwein Zwetschgen und Gewürz Crumble	
<i>Plum parfait with port wine plums and spiced crumble</i>	
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b>	<b>15</b>
mit flüssigem Kern und Vanilleglace	
<i>Lukewarm chocolate cake with a molten center and vanilla ice cream</i>	
Zubereitung / Preparation: ca.15 min	
<b>Hausgemachter Pumpkin Pie</b>	<b>14</b>
mit Heidelbeercompott und Sauerrahm	
<i>Homemade pumpkin pie with blueberry compote and sour cream</i>	
<b>French Toast</b>	<b>12</b>
mit Glacé nach Wahl	
<i>French toast with ice cream of your choice</i>	
<b>Cheesecake</b>	<b>12</b>
mit Beerencompott	
<i>Cheesecake with berry compote</i>	

## Glacé

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie,  
Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango  
vanilla, chocolate, coffee, pistachio,  
strawberry, raspberry, lemon, mango

1 Kugel  
5.5  
2 Kugeln  
8.5  
3 Kugeln  
11

## Käseplatte

Auswahl an Schweizer Käse  
mit hausgemachtem Früchtebrot  
Swiss cheese selection with homemade fruit bread

80g 15  
160g 25

## Flüssiges Dessert

Amaretto Alternative 0.0 %

4 cl 9  
2 cl 11  
5 cl 7.5

Calvados Morin Père & Fils

Heideboden Cuvée Süss

Traubensorten: Welschriesling, Scheurebe

## Portweine

Graham`s Fine White Port

4 cl 11  
4 cl 13  
4cl 19

Graham`s Fine Tawny

Graham`s Single Harvest

