

Dessertkarte

Café Gourmet 9.5

Kaffee mit Vanilleglacé

Coffee with vanilla ice cream

Hausgemachtes Lindenblüten Sorbet 12

mit Fior di Latte Crème, Pfirsich und Mandel-Hüppe

Homemade linden blossom sorbet with fior di latte cream, peach, and almond tuile

Parfait von der Zitronenmelisse 12

mit marinierten Erdbeeren und Meringues

Lemon balm parfait with marinated strawberries and crisp meringue shards

Lauwarmes Schokoladenkuchlein 15

mit flüssigem Kern und Vanilleglacé

Warm chocolate cake with a molten center and vanilla ice cream

Zubereitung / Preparation: ca.15 min

Croissant French Toast 12

mit Glacé nach Wahl

Croissant French toast with ice cream of your choice

Glacé

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie

1 Kugel 5.5

Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango

2 Kugeln 8.5

vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, raspberry, lemon, mango

3 Kugeln 11

Käseplatte

Auswahl an Schweizer Käse

80g

15

mit hausgemachtem Früchtebrot

160g

25

Swiss cheese selection

with homemade fruit bread

Vanille-Glacéstängeli

5

mit 3 Toppings nach Wahl

Vanilla ice cream stick with 3 toppings

New York Cheesecake

8.5

mit 3 Toppings nach Wahl

New York Cheesecake with 3 toppings

Extra Topping

+1

Saucen: Erdbeer, Karamell, Schokolade

Gefriergetrocknete

Früchte: Erdbeeren, Himbeeren, Beerenmischung

Crunchy & Süß: Mandelsplitter, M&M's, Toblerone, Lotus Crumble

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

4 cl 19

