

# DESSERTKARTE

---

## **Café Gourmet** 9.5

Kaffee mit Vanille-Softeis

*Coffee with vanilla-softeis*

## **Lauwarmes Schokoladenküchlein** 15

mit flüssigem Kern und Vanilleglace

*Lukewarm chocolate cake with a liquid center  
and vanilla ice cream*

Zubereitung / Preparation 15 min

## **Quitten-Panna cotta** 14

mit Sausersorbet und Honigknusper

*Quince panna cotta with new wine sorbet  
and honey crunch*

## **Dessert Triologie** 15

Marronikuchen mit Portweinglace  
und Zimtcrème

*Chestnut cake with port wine ice cream  
and cinnamon cream*

## **Glace & Sorbet**

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**

Portion Schlagrahm **1.5**

*portion whipped cream*

## **Käseplatte**

Auswahl an Schweizer Käse 80g **15**

mit Birnenbrot 160g **25**

*selection of swiss cheese with pear bread*

# Flüssiges Dessert

---

Amaretto Alternative 0.0 % 4 cl **9**

Vieille Prune Morin Père & Fils 2 cl **11**

Heideboden Cuvée Süß 5 cl **7.5**

Traubensorten: Welschriesling, Scheurebe