

DESSERTKARTE

Café Gourmet 9.5

Kaffee mit Vanilleglace

Coffee with vanilla ice cream

Lauwarmes Schokoladenküchlein 15

mit flüssigem Kern und Vanilleglace

Lukewarm chocolate cake with a liquid center and vanilla ice cream

Zubereitung / Preparation 15 min

Zimt-Panna cotta 14

mit Mandelküchlein und Apfel

Cinnamon panna cotta with almond cake and apple

Zitrusfrucht-Tartelette 12

mit Orangenmousse, Blutorangengel, eingelegten Kumquats, Zitronensorbet und Pistazien

Citrus tartlet with orange mousse, blood orange gel, marinated kumquat, lemon sorbet and pistachios

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