

Dessertkarte

Café Gourmet

9.5

Kaffee mit Vanilleglacé

Coffee with vanilla ice cream

Eingelegter Rhabarber

12

mit Sauerrahmglacé und Tonkabohnen-Crumble

*Pickled rhubarb with sour cream ice cream
and tonka bean crumble*

Marinierte Erdbeeren

12

mit Doppelrahm und Meringues

*Marinated strawberries with double cream
and meringues*

Lauwarmes Schokoladenküchlein

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
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 Fruchtebrot
*Swiss cheese selection
with homemade fruit bread*

80g	15
160g	25

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

