

MENU

Dessert

For those who like their desserts as bold as their steaks.

Daily Dessert

14

Let us surprise you with a sweet treat of the day

Chocolate Dream

16

Molten chocolate lava cake served with vanilla ice cream

Burnt Cheesecake

15

Creamy baked cheesecake with a berry coulis

Chocolate Mousse with Crispy Meringue

15

Silky chocolate mousse with a crisp meringue center

Crème Brûlée

16

Classic homemade crème brûlée

Selection of ice cream

5

Gelateria Leonardo - vanilla, chocolate, strawberry
lemon sorbet, stracciatella

Allergens

DF - dairy free

TN - tree nuts

E - eggs

MENU

Dessert

Für alle, die ihre Desserts mit derselben Leidenschaft geniessen wie ein perfektes Steak.

Tagesdessert

14

Lassen Sie sich täglich von einer süssen Überraschung verwöhnen.

Schoggi-Traum

16

Warmer Lava-Kuchen mit Vanilleglace

Gebrannter Cheesecake

15

Cremiger, gebackener Cheesecake mit Beerencoulis

Schokoladenmousse mit knusprigem Baiser

15

Zartes Schokoladenmousse mit einem Kern aus knusprigem Baiser

Crème brûlée

16

Hausgemachte Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerschicht

Auswahl an Glacé

5

Gelateria Leonardo - Vanille, Schokolade, Erdbeere
Zitronensorbet, Stracciatella

Allergens
LF - Laktosefrei
NH - Schalenfrüchte
E - Eier