

DESSERT KARTE

CREME BRÛLÉE

10.00

TARTE TATIN

mit Vanilleglace

13.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT

mit Sauerrahmglace

12.50

PROFITEROLES

mit Schokoladensauce und Vanilleglace

16.00

SORBETS UND GLACE

*Himbeere, Zitrone–Limette, Birne, Holunderblüte,
Fior di Latte, Sauerrahm, Vanille, Schokolade,
Haselnuss, Mocca, Pistazien*

5.50 pro Kugel

KÄSEPLATTE

*Tete de Moine AOP, Roquefort Papillon, Luzerner Rahmkäse,
Vacherin Fribourgeois AOP, Bouche du chevre
dazu Feigensenf und schwarze Nüsse*

23.00

APERIO COCKTAILS

MAGICAL GARDEN

Old Curiosity Gin, weisser Portwein, Tonic water

20.00

LOUIS ROYAL

Champagne Deutz, Grand Marnière,

Cassis de Bourgogne

17.50

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft

19.00

APERIO SNACKS

PARMESAN (100 g) MIT BALSAMICO

10.00

JUMBO OLIVEN (150 g)

8.50

APERIO LOUIS

Serrano-Schinken, Bündnerfleisch, Brie, Parmesan,

Oliven, Gewürzgurken und Artischockenherzen

24.00

GRISSINIS IM GLAS

SERVIERT MIT DREIERLEI DIP

Geräucherte Peperonicreme,

Oliventapenade und

Kichererbsenpüree

15.00

ABENDGERICHTE

AB 18:00 UHR

RAUHLACHS AUF RANDENCARPACCIO

mit Brioche-Toast, Meerrettichcreme und schwarzer Aglio-Mayonnaise

18.00

SAFRANRISOTTO

mit in Panko gebackene Miesmuscheln

32.00

GEBRATENE RINDSENTRECÔTE-WÜRFEL

mit Kartoffelgnocchi und Cognac-Rahmsauce

42.00

KLASSISCHER FLAMMKUCHEN

mit Crème fraîche, Speck, Schmelzwiebeln und Schnittlauch

21.00

FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE

Crème fraîche, Schmelzwiebeln und Schnittlauch

23.00

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Sylvie, Riesling-Silvaner

Zürich, Schweiz

9.00 / 1 dl · 64.00 / 7.5 dl

ROSÉWEIN

La Rosée

Grenache Noir · Cinsault · Syrah ·

Provence, Frankreich

8.00 / 1 dl · 56.00 / 7.5 dl

ROTWEIN

Châteauneuf-du-Pape

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Domaine de l'Arnésque ·

Rhône, Frankreich

14.00 / 1 dl · 98.00 / 7.5 dl

DIGESTIF

LIQUEUR FARIGOULE DE FORCALQUIER

Liqueur de Thym

15.00 / 4 cl

MARC DE BOURGOGNE · MORIN

11.00 / 2 cl