
DESSERT – DIE KLASSIKER

Speiseeis und Sorbets

Vanille, Mocca, Zimt, Whisky, Schokolade

Zitronen-, weisses Schokoladen-, Zwetschgensorbet	pro Kugel	Fr.	4.00
	mit Rahm	Fr.	2.80

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Champagner oder Wodka

Sorbet citron au champagne ou vodka

Lemon sorbet with champagne or vodka Fr. 15.00

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Sorbet aux prunes et Vieille Prune

Plum sorbet with Vieille Prune Fr. 15.00

Maronen-Vermicelles mit Meringue und Vanilleeis

Vermicelles aux marrons, meringues et glace vanille

Chestnut vermicelli with vanilla ice cream and meringue Fr. 14.00

Käseteller mit Nüssen und Trauben

Assiette de fromage aux noix et raisin

Cheese plate with nuts and grapes Fr. 15.00

Knuspriges Zitrusfrucht-Tartelette mit Yuzu Mousse und Limettensorbet

Tartelette fine aux agrumes, crémeux Yuzu et sorbet au citron vert

Crispy tartlet with Yuzu mousse and lime sorbet

Fr. 16.00

Maroni-Baileys Kreation mit Hagebuttengelee und Whiskyglace

Entremet marron Bailey's, gelée d'églantine, glace au whisky

Chestnut Baileys temptation with rose hip jelly and whisky ice cream

Fr. 16.00

Trilogie von Schokolade an fruchtiger Orangensauce

Trilogie au chocolat et coulis à l'orange

Trilogy of chocolate with orange sauce

Fr. 15.00

DESSERT KREATIONEN AUS KLOSTERS

Warmer Apfelstrudel, geeiste Zwetschgensuppe und weisses Schokoladensorbet

Crêpe aux pommes et raisins, soupe de prunes et sorbet au chocolat blanc

Pancake with apple raisin stuffing, plum soup, white chocolate sorbet

Fr. 18.00

Gratinierte Waldbeeren, Randen Marmelade, Polenta Rahmeis

Gratin de baies, confiture de bete rave, glace crémeuse au mais

Baked berries, beetroot marmalade, polenta ice cream

Fr. 18.00