

DESSERTS

TIRAMISU (min. 2 Pers.)	pro Person
am Tisch zubereitet · <i>Served at the table</i>	16.50
CRÈME BRÛLÉE MIT TONKABOHNEN <i>Crème Brûlée with tonka bean</i>	16.50
PANNA COTTA Panna cotta · weisse Schokolade · Erdbeeren <i>Panna cotta · white chocolate · strawberries</i>	16.50
MILLEFOGLIE AL LIMONE Millefoglie · Zitronencreme <i>Millefoglie · lemon cream</i>	16.50
TORTINO AL CIOCOLATO CON CARAMELO SALATO Mit einem gesalzenen Karamellkern · gesalzenes Karamelleis <i>With a salted caramel core · salted caramel ice cream</i>	18.00
AFFOGATO Vanilleglace · Espresso / <i>Vanilla ice cream · espresso</i>	10.50
CREMA AL CAFFÈ Schaumiger geeister Espresso / <i>Cold coffee cream</i>	6.50
GLACE · <i>Home made ice cream</i>	pro Kugel 6.00
SORBET · <i>Home made sherbets</i>	per scoop 6.00
Mit Rahm – <i>With whipped cream</i>	+ 1.50
KÄSE Käseauswahl 3 oder 5 Sorten <i>Cheese selection 3 or 5 sorts</i>	14.50 / 20.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
gerne unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Our employees will gladly provide you with information on allergens.

Unsere Backwaren werden mit Schweizer Produkten in der Schweiz produziert.

Our baked goods are made in Switzerland using Swiss ingredients.

Preise in CHF inkl. MWSt · *All rates in CHF incl. VAT*