

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Desserts

Schokoladenmousse nach Rezept von Waagzünfter

Marcel Chardon | 17

Chocolate mousse according to recipe of Waagzünfter Marcel Chardon

Vanille-Crème Brûlée mit Mandarinen Sorbet | 14

Vanilla-Crème Brûlée with mandarin Sorbet

Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce (Dampfnudeln) | 17

Dumplings filled with apricots and vanilla sauce

Lauwarme Zwetschgen-Tarte mit Verveine Glace und Karamellsauce | 15

Tepid plum tart with verbena ice cream and caramel sauce

Marroni Mousse mit Griottines und Sauerrahm Glace | 16

Chestnut mousse with griottines and sour cream ice cream

Weissweibirne mit Schokoladen Nougat Crème und gebrannte Mandeln | 14

White wine pear with chocolate nougat crème and roasted almonds

Veganer Stollen mit Orangenkompott und Glühweinsorbet (vegan) | 15

Vegan stollen with orange compote and mulled wine sorbet (vegan)

Kleine Käseauswahl | 17

Small selection of cheese

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices include tax.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden / Our employees will gladly provide you with information on allergens.



Dessertweine / Dessert wines

Muffato della Sala, 2020 Castello della Sala Antinori, Umbrien Italien	1dl	16
Gemma assemblage de cépages nobles, 2020 Adrian & Diego Mathier, Wallis Schweiz	1dl	16
Riesling, 2011 Beerenauslese, Schwarz Österreich	1dl	16
Château Rieussec, 2003 Sauternes 1er Grand Cru classé Frankreich	1dl	18

Grappa Auswahl / Selection

Grappa Nonino il Moscato Monovitigno, 41 % Vol.	2cl	9
Grappa di Ornellaia Grappa Riserva, 42 % Vol.	2cl	16
Grappa Berta Elisi Invecchiata 10 anni, 43 % Vol.	2cl	15
Grappa Berta « Tre Soli Tre » Nebbiolo da Barolo, 43 % Vol.	2cl	18
Grappa Tignanello Tenuta Tignanello, 42 % Vol.	2cl	16