

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 | 17

Dumplings filled with apricots and vanilla sauce

Lauwarme Zwetschgen Tarte mit Zimt Glace und Florentiner | 16

Tepid plum tart with cinnamon ice cream and florentines

Grand Marnier Parfait, Cranberrys, gebrannte Mandeln | 15

Grand Marnier parfait, cranberries, roasted almonds

Marroni Mousse, Sauerrahm Glace, Griottines und Kumquats | 17

Chestnut mousse, sour cream ice cream, griottines and kumquats

Schokoladen-Brownie mit Bergamotte Sorbet (vegan) | 15

Chocolate brownie with bergamot sorbet

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
Gewürztraminer Passito Sanct Valentin, 2018 Kellerei St. Michael Eppan Italien	1dl	18
Riesling, 2011 Beerenauslese, Schwarz Österreich	1dl	16
Château Guiraud, 2013 Sauternes 1er Grand Cru classé Frankreich	1dl	17

Grappa Auswahl / Selection

Grappa Nonino il Moscato Monovitigno, 41 % Vol.	2cl	9
Grappa di Ornellaia Grappa Riserva, 42 % Vol.	2cl	16
Grappa Brunello Riserva Pianrosso 2016, 40 % Vol.	2cl	15
Grappa Berta « Tre Soli Tre » Nebbiolo da Barolo, 43 % Vol.	2cl	18
Grappa Tignanello Tenuta Tignanello, 42 % Vol.	2cl	16