

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 Yuzu-Sorbet | 15

Vanilla-Crème Brûlée with yuzu sorbet

**Zitronengras Panna cotta mit Mango Salat und Litschi Sorbet
(vegan) | 15**

Lemongrass panna cotta with mango salad and lychee sorbet

Dreierlei vom Kürbis mit weisser Schokoladencreme | 16

Pumpkin trilogy with white chocolate cream

**Karamellisierter Pfirsich mit Sauerrahmglace
und Zitronen-Thymian-Crumble | 15**

Caramelized peach with sour cream ice cream
and lemon-thyme crumble

Feigen mit Cassis, Schokoladencreme und Vanilleglace | 16

Figs with blackcurrant, chocolate cream and vanilla ice cream

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
Mitis Amigne de Vétroz Réserve, 2020 Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz	1dl	17
Château Rayne Vigneau, 2021 Sauternes 1er Grand Cru classé Frankreich	1dl	16
Graham's Port 10 Year old Tawny Port Portugal	0.5dl	15

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