

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

Cheesecake mit Blutorange und “salted caramel” Glacé | 16

Cheesecake with blood orange and salted caramel ice cream

Vanille-Pistaziencreme mit Schokoladenglace im Kataifi-Nest | 16

Vanilla and pistachio cream with chocolate ice cream in Kataifi nest

Mandeltörtchen mit Pomelo Salat und Zitronen Sorbet (vegan) | 15

Almond tartlets with pomelo salad and lemon 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

Tokaji, 2008 Orvina Zéta Sweet Selection Ungarn	1dl	14
Gemma assemblage de cépages nobles, 2020 Adrian & Diego Mathier, Wallis Schweiz	1dl	16
Château Rieussec, 2003 Sauternes 1er Grand Cru classé Frankreich	1dl	18
Taylors Vintage Port, 1997 Vila Nova de Gaia Portugal	0.375l	155

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