

VON AFFOGATO BIS ZABAIONE

Sweet Symphonies	2
Ice, Ice, Baby	3
Cheese, Please!	4
Let's get liquid	5

DESSERT? KLAR!

Weil das Leben schon genug To Do Listen, Meetings und „Wir müssen reden“ Momente hat.
Hier ist die einzige Entscheidung Team Süß oder Team Käse?

SWEET SYMPHONIES

CLASSY

Truffes Cake

Calvados - Apfel | Crumble
14.-

Stracciatella Mousse

Zwetschgenkompott | Mandelkrokant
15.-

Marroni Mousse

Rotweinfeigen | Minz Meringue
15.-

Exotische Muffins

Kumquats | Vanilleschaum
15.-

Marsala Zabaione

Vanilleglace | Cantucci
13.-

MINI MOMENTS

Für Eis hett's immerno glangt

Espresso oder Kaffee mit etwas Süßem
10.-

IT'S VERMICELLES TIME!

Vermicelles

Meringues | Rahm
17.-

Coupe Nesselrode

Vanilleglace | Vermicelles
Meringues | Rahm
19.-

ICE, ICE, BABY

CLASSY COUPE

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm
17.-

Bananen Split

Vanilleglace | Banane
Schokoladensauce | Nusskrokant | Rahm
18.-

Eiskaffee

Vanilleglace | Mokkaglace | Rahm
17.-

Coupe Baileys

Vanilleglace | Mokkaglace
Baileys | Rahm
19.-

SCOOP IT!

Vanille Bourbon

Schokolade Grand Cru

Mokka Arabica

Joghurt Waldbeeren

Mascarpone Feige

Kirsch Sorbet

Erdbeer Sorbet

Mango Sorbet

Zitronen Sorbet

Kugel | 5.5

+ Rahm | 1.5

+ Schokoladensauce | 1.-

EHRLICH - NATÜRLICH - EINFACH GUT

Unser Eis beziehen wir von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi

Gelato ohne künstliche Zusätze oder Palmöl dafür mit 100 % Geschmack

CHEESE, PLEASE!

JUMI - KÄSE MIT CHARAKTER

In der Familienkäserei Jumi entsteht Käse aus frischer Rohmilch, welche von den Bauern aus der Umgebung jeden Morgen und Abend in die Käserei gebracht wird.

Von mild bis wild, von weiss bis blau – jeder Käse trägt die Handschrift des Handwerks und den Geschmack der hügeligen Wiesen.

KÄSEPLATTE

Schlossberg jung
Kuhmilch

Blauer Schnee
Kuhmilch

Schlossberg alt
Kuhmilch

Zickzack
Ziegenmilch

Aarewasser
Kuhmilch

Feigen - Apfelsenf | Früchtebrot

1 Person | 26.-
2 Personen | 34.-

LET'S GET LIQUID

WINE, BUT SWEET, BUT WINE

Riesling Bernkastel Weisenstein BA 1993

Weingut Sybille Kuntz
37.5cl | 105.-

Riesling Erdener Treppchen Spätlese 2024

Weingut Dr. Loosen
75cl | 69.-

Riesling Scharzhof Feinherb 2018

Egon Müller
75cl | 99.-

THE AGED CLUB

Vieille Prune

2cl | 10.-

Vieille Williams

2cl | 10.-

Grappa Ticino Merlot Barrique

2cl | 10.-

Rémy Martin XO

2cl | 16.-

AFTER DINNER COCKTAILS

Penicillin

Whisky | Zitrone | Honigsirup
Ingwer | Smoky Whisky
17.-

Espresso Martini

Vodka | Kahlúa | Espresso | Vanillesirup
17.-