ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Unsere Desserts laden dazu ein, sich etwas Besonderes zu gönnen.
Jedes Dessert ist eine Neuinterpretation eines vertrauten Klassikers.
Neu gedacht, neu konstruiert und doch mit dem Charakter des Originals.

Wer es lieber herzhaft mag, entdeckt unsere Auswahl an feinen Käsesorten.

Begleitet von edlen Bränden, ausgewählten Süssweinen oder einem besonderen Cocktail
lässt sich der Genuss ganz nach Ihren Wünschen ausklingen.

DESSERT

ZWETSCHGENWÄHE 2.0

Bretonischer Sablé | Zwetschgenschaum | Sauerrahm-Glace | roter Oxalis
Breton shortbread | plum foam | sour cream ice cream | red oxalis 18.-

SCHOKOLADE IM WALD

Schokoladenpudding | Tahiti-Vanille-Glace | Amarena-Kirsche | Kampot-Pfeffer
chocolate pudding | Tahitian vanilla ice cream | Amarena cherry | Kampot pepper 18.-

BANANENSPLIT EMILIA

Bananen-Tonkabohnen-Crèmeux | Nussbutter-Glace | Salzkaramell | Clementine
banana and tonka bean crémeux | brown butter ice cream | salted caramel | clementine 18.-

KÄSE

AUSWAHL VOM FRANZÖSISCHEN KÄSEBRETT

Brillat-Savarin | Morbier | Mimolette | Livarot | Fourme d’Ambert

Früchte-Malzbrot | Americano-Trauben | Estragonsenf | gesalzene Macadamianüsse
fruit and malt bread | Americano grapes | tarragon mustard | salted macadamia nuts

3 Stücke	16.-
5 Stücke	22.-

LET’S GET LIQUID

Kirsch | 2cl
Etter 10.-

Vieille Poire | 2cl
Etter 10.-

Vieille Prune | 2cl
Etter 10.-

Grappa Merlot Ticino | 2cl
Etter 10.-

Espresso Martini
Vodka | Kahlúa | Espresso | Vanillesirup 16.-

Old Fashioned
Bourbon | Zuckersirup | Angostura Bitter | Orangen Bitter 16.-

Château Rieussec 1er Cru Classé Sauternes 2013 | 1dl
Sémillon | Sauvignon Blanc 18.-