



## **Kuhmilch Käse**

### **Bergmatter**

Halbhartkäse von Braunvieh-Rohmilch. Dieser wird nur während der Heufütterungszeit in den Wintermonaten hergestellt

### **Bergfichte**

Weichkäse von Braunvieh-Rohmilch mit samtigem Teig, leichter Säurearomatik & schöner Harzaromen wird in einer zertifizierten, frischen Fichtenrinde eingebunden

### **Tuma**

Geschmierter Weichkäse aus Jersey-Milch, nach italienischer Art hergestellt.

Milder Käse mit leicht säuerlichem, hefig-erdigem Geschmack

### **Jersey Blue**

Der König unter den Blauschimmel-Käsen. Schmeckt sehr edel und ausgewogen,

mit einem unverwechselbaren, herrlich nussigem Aroma mit leicht rauchiger Note. Sehr weich und cremig

## **Büffelmilch Käse**

### **Weiser Büffel**

Dieser Halbhartkäse wird mit Olivenöl gepflegt und entwickelt dadurch ein kräftiges Aroma mit mürbem Teig

## **Schaf- & Geissenmilch Käse**

### **Schöfler**

Halbhartkäse aus Schafsmilch mit kräftigem, ausgereiftem Aroma. Dieser Käse wird 40 Wochen im Keller gereift

### **Nicola**

Weichkäse aus Schafsmilch welcher einen samtigen, weichen Teig und ein mildes Aroma hat

### **Blaue Geiss**

Blauschimmelkäse aus Geissenmilch mit rustikalem Äußern und feinem „geissigen“ Aroma

### **Caprinello**

Hartkäse aus Geissenrohmilch mit mürbem Teig: leicht salziges Aroma mit schöner Röstaromatik, leicht würzig-süßlich im Geschmack – sehr mildes Ziegenaroma

### **Reblochon**

Eleganter, runder Ziegenmilchkäse mit schönem weichen Schnitt und fein säuerlich

## **Unsere Käse servieren wir Ihnen mit Birnbrot & Aprikosensenf**

<b>Kuh &amp; Büffelkäse</b>	15.50
<b>Geiss &amp; Schafskäse</b>	15.50
<b>Gemischte Käseplatte</b> mit Kuh-Büffel-Schaf- & Geissenmilch	19.50
<b>1 Stück Käse</b> nach Ihrer Wahl	8.00

# Dessert

<b>Johannisbeer-Bananenschnitte</b> <small>vegan</small> mit Johannisbeercoulis und Himbeersorbet	13.50
<b>Caramelisierte Vanillecreme</b> mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Vanilleglace	14.50
<b>Felchlin-Schokoladen-Baumnuss-Brownie</b> mit marinierten Erdbeeren und Ananasglace	15.50
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit hausgemachtem Vanilleglace	13.50
<b>Gerührter Eiskaffee</b> mit Schlagrahm	10.50
dazu Baileys	13.50
<b>Tavolata Dessert</b> 5 verschiedene Köstlichkeiten ... zum teilen ab 2 Personen	pro Person 14.50
<b>Himbeersorbet</b> <small>vegan</small> dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland	9.00 16.00
<b>Kalamansisorbet</b> süss-saure Mischung aus Mandarine & Kumquat <small>vegan</small> dazu Louis Roederer Champagne brut premier	9.00 16.00
<b>Zitronensorbet</b> <small>vegan</small> mit Cîroc Vodka aus Frankreich	9.00 16.00
<b>Ananasglace</b> mit Malteco 15 y Rum aus Guatelmala	9.00 16.00

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die  
Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.