



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

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

Kuh & Büffelkäse	15.50
Geiss & Schafskäse	15.50
Gemischte Käseplatte mit Kuh-Büffel-Schaf- & Geissenmilch	19.50
1 Stück Käse nach Ihrer Wahl	8.00

Dessert

Johannisbeer-Bananenschnitte <small>vegan</small> mit Heidelbeercoulis und Himbeersorbet	13.50
Caramelisierte Vanillecreme mit Zwetschgenkompott und „Kissabel“ Apfelsorbet	14.50
Felchlin-Schokoladen-Baumnuss-Brownie mit Heidelbeercoulis und hausgemachtem Vanilleglace	15.50
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm	10.50
dazu Baileys	13.50
Tavolata Dessert Surprise mit verschiedenen Köstlichkeiten ... zum teilen ab 2 Personen	pro Person 14.50
Himbeersorbet <small>vegan</small> dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland	9.00 16.00
«Kissabel» Apfelsorbet <small>vegan</small> dazu Louis Roederer Champagne brut premier	9.00 16.00
Zitronensorbet <small>vegan</small> mit Cîroc Vodka aus Frankreich	9.00 16.00