

Dessert

Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis frische Mango & Passionsfruchtsorbet	15
Felchlin-Schokoladen-Baumnuß-Brownie Himbeercoulis & Sauerrahmglace	15
Caramel-Haselnuss-Krokant-Parfait 🌾 Pistazien & Kompott aus wilden Heidelbeeren	14
Mango-Heidelbeer-Schokoladen-Würfel 🌾 vegan	15
Vermicelles 🌾 Meringues & Rahm dazu Vanilleglace	12 14
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm & Hüppe dazu Baileys	12 14
Affogato 🌾 Vanilleglace mit einem Espresso dazu Frangelico – Haselnusslikör aus Italien dazu Bermontis – fruchtiger Kräuterlikör aus dem Toggenburg	9 13 13
Passionsfruchtsorbet dazu Malfy Gin aus Italien 🌾 Fruchtiger Charakter mit einer erfrischenden Säure von der Amalfi Zitrone	16
Himbeersorbet mit Champagne Louis Roederer 🌾 Am Gaumen überaus komplex mit Aromen von frischem Obst und roten Früchten	16
Bio-Apfelsorbet mit Calvados Christian Drouin 🌾 Komplexes und ausgewogenes Bouquet mit einer Fülle der Fruchtaromen	16
Zitronensorbet mit Cîroc Vodka aus Frankreich 🌾 Geschmeidiger Zitrusgeschmack und seidiger Abgang	16
	
Sorbets Passionsfrucht, Zitrone, Himbeer, Apfel	pro Kugel 5
Glace Vanille, Sauerrahm, Schokolade, Kaffee	pro Kugel 5

🌾 = glutenfrei



Von Willi Schmid – dem Käsepapst aus dem Toggenburg

Bergmatter aus Kuhmilch

Halbhartkäse von Braunvieh-Rohmilch

Dieser wird nur während der Heufütterungszeit in den Wintermonaten hergestellt

Jersey Blue aus Kuhmilch

Der König unter den Blauschimmel-Käsen. Schmeckt sehr edel und ausgewogen, mit einem unverwechselbarem, herrlich nussigem Aroma und leicht rauchiger Note. Sehr weich und cremig

Rosali aus Kuhmilch

Halbhartkäse aus Braunviehmilch mit weichem – samtigem Teig.
Der Käse wird mit gemahlenem Rosmarin veredelt

Unsere Käse servieren wir Ihnen mit Birnenbrot & hausgemachtem Senf

Käseteller

17.50

1 Stück Käse nach Ihrer Wahl

8.00