

Dessert

Confierte Erdbeeren	15
mit seinem Crunch, Sauerrahmglace & Schoggibrownie	
Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis	15
frische Mango & Passionsfruchtsorbet	
Tipomisu	14
Mascarponecreme, Schokoladenküchlein und caramelisierte Schokoladen-Kaffeesauce mit Fleur de Sel	
Mango-Heidelbeer-Schokoladen-Würfel 🌾 vegan	15
frische Mango & Passionsfruchtsorbet	
Gerührter Eiskaffee	12
mit Schlagrahm & Hüppe	
dazu Baileys	14
Affogato 🌾	9
Vanilleglace mit einem Espresso	
dazu Frangelico – Haselnusslikör aus Italien	13
dazu Bermontis – fruchtiger Kräuterlikör aus dem Toggenburg	13
Passionsfruchtsorbet dazu Malfy Gin aus Italien 🌾	16
Fruchtiger Charakter mit einer erfrischenden Säure von der Amalfi Zitrone	
Himbeersorbet mit Champagne Louis Roederer 🌾	16
Am Gaumen überaus komplex mit Aromen von frischem Obst und roten Früchten	
Zitronensorbet mit Cîroc Vodka aus Frankreich 🌾	16
Geschmeidiger Zitrusgeschmack und seidiger Abgang	
Sorbets 🌾	pro Kugel 5
Passionsfrucht, Zitrone, Himbeer	
Glace 🌾	pro Kugel 5
Vanille, Sauerrahm, Schokolade, Kaffee, Snickers	

Käsegericht

Taleggio Norditalienischer Weichkäse	14
Schwarze Oliventapenade, Feigenpüree & geröstetes Rosmarin-Focaccia	
Stilton Englischer Blauschimmelkäse	15
Birnen Chutney & Fruchtbrot	
Dazu empfehlen wir ein Glas Portwein Ramos Pinto RP LBV 2017	8

🌾 = glutenfrei