Dessert

Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis 15
Sauerrahmglace & Ananascocktail

Tipomisu 14
Mascarpone-Rum-Creme, Schokoladenküchlein und
caramelisierte Schokoladen-Kaffeesauce mit Fleur de Sel

Vermicelles 12
Meringues & Rahm
dazu Vanilleglace 14

New York Heidelbeer-Cheesecake aus Kokosmilch & Mandeln vegan 15
Blutorangensorbet & Himbeercoulis

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

Affogato "Doppio" 13
2 Kugeln Vanilleglace mit einem doppeltem Espresso
dazu Frangelico – Haselnusslikör aus Italien 17
dazu Bermontis – fruchtiger Kräuterlikör aus dem Toggenburg 17

Blutorangensorbet 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
Blutorange, Zitrone, Himbeer

Glace pro Kugel 5
Vanille, Sauerrahm, Schokolade, Kaffee

Käsevariation 15.50
Birnbrot & Holundersenf

= glutenfrei

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die
Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.