

Dessertkreationen und Dessertweine

Winterträume

Topfenknödel mit Zwetschgen
im Schwarzbrot-Crumble an Vanillesauce CHF 12.50

Birnenterrine
mit Hagebutten-Gelee ummantelt CHF 12.50

Warme Apfel-Zimt-Tarte
mit Baumnussglace CHF 12.—

Haugemachte Cannoli
mit Ricottacreme gefüllt
auf einem Gewürzorangenspiegel CHF 14.50

Unsere Klassiker

Hausgemachtes Tiramisù
die Spezialität aus Italien CHF 10.50

Crema Catalana
klassisch zubereitet CHF 9.50

Luftiger Beerentraum
Frische Beeren an luftiger Philadelphia-Quarkcrème
mit knusprigen Nuss-Streuseln CHF 11.50

Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern und Vanilleglacé
wird frisch gebacken (Zubereitungszeit ca. 15 min) CHF 11.50

Aus unserer Käsevitrine
Treffen Sie Ihre Wahl aus unseren reifen
Käsesorten, an der Vitrine bei der Bar pro 50g CHF 8.50

Harmonisch und passend zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen einen Schaumwein oder Süsswein

Moscato d'Asti DOCG 2010
Bosio, Santo Stefano Belbo 1 dl CHF 8.50

«Scacco Matto» Fattoria Zerbina 1998 5cl CHF 9.—