



Dessert & Digestif

Mini Creation

Wählen Sie aus unseren Mini-Pâtisserie und Glace Ihre Lieblinge aus und stellen Sie sich Ihre «Mini» Creation mit den verschiedenen Desserts individuell zusammen.

Wir informieren Sie gerne über die aktuellen Mini-Pâtisserie.

Preis pro Mini-Pâtisserie	CHF 4.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	CHF 4.50
Mini Crème brûlée	CHF 4.50

Dessert Variationen

Von überraschend anders bis einfach gut.

Gönnen Sie sich etwas Besonderes, geniessen Sie den Moment und verwöhnen Sie sich mit unseren Dessert- und Glace-Variationen.

Aprikosenmousse mit Aprikosensorbet, CHF 14.50
Baumkuchen, Schokolade, Meringues

Zwetschgensorbet mit Escher-Gin CHF 9.50

Hausgemachter Eiskaffee CHF 10.50

Käseauswahl mit Birnenbrot CHF 17.50

Glace hausgemacht:

Vanille | Schokolade | Sauerrahm / Kaffee

Sorbet hausgemacht:

Himbeere | Zitrone | Aprikose

Für saisonale Aromen fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Pro Kugel CHF 3.80

Grädlets

Haben Sie Lust auf etwas Würziges?

Gönnen Sie sich einen aufgeschnittenen Cervelat aus unserer hauseigenen Metzgerei.

Pro Portion CHF 5.00

Preise inkl. MWSt.