

DESSERT

Weisses Schokoladenmousse • Mohn

Birnen-Preiselbeerechutney • Glacé der Muskatblüte • 13.5

*White chocolate mousse • poppy seeds
pear and cranberry chutney • mace ice cream*

Baileys-Caramel Crème und Glacé • Verbenesud

Apfel-Ingwergelée • Pistazien Crumble • 14.5

*Baileys-caramel cream and ice cream • vervena brew
apple-ginger gelée • pistachio crumble*

VON VALE'S GLACEWAGEN

Hausgemachte Glacé • Crumble pro Kugel • 5.5

Homemade ice cream • crumble per scoop

MINI DESSERT

Kürbis-Cheesecake
Feigensorbet

aus hauseigenem Garten

*Pumpkin cheesecake
Fig sorbet
from our own garden*

9.5

Tonkabohne
Crème Brûlée

*Tonka bean
crème brûlée*

7.5

Espresso Affogato

Espresso affogato

7.5

AFTER DINNER

Grappa Nonino Cuvée Millesimata Friaul, Italien • 2cl • 40% vol 9.5

Grappa Nonino Antica Cuvée Friaul, Italien • 2cl • 43% vol 10.5

Vieille Prune Goutte Gregor Salgesch • 2cl • 41% vol 11

Carajillo Espresso, Brandy 8

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. • all prices in CHF incl. tax