

DESSERT

Griessflammerie • pochierter Rhabarber

Rhabarbersorbet • Himbeergel

Schokoladencrumble • 18

Semolina Pudding • Poached Rhubarb

Rhubarb Sorbet • Raspberry Gel • Chocolate Crumble

Buttermilch-Limettenmousse • grüner Apfel

Gurke • Gin • grünes Shiso Sorbet • 16

Buttermilk Lime Mousse • Green Apple

Cucumber • Gin • Green Shiso Sorbet

VON MOE'S GLACEWAGEN

Hausgemachte Glacé • Crumble pro Kugel • 5.5

Homemade Ice Cream • Crumble per scoop

SORBET

Rhabarber

Rüebli-Ingwer

Grünes Shiso

Weisse Schokolade NICHT VEGAN

Dunkle Schokolade VEGAN

RAHMGLACÉ

Fior di Latte

Kaffir-Limette

Eierlikör

Marzipan

NUR NOCH WENIG PLATZ? →

MINI DESSERT

Miso-Erdnuss-Cookie

Matcha-Cremeux · Sesam

Miso Peanut Cookie

Matcha Cremeux · Sesame

9.5

Merengue · Yuzu-Curd

Kokoscrème · Kaffir-Limetten-Glacé

Meringue · Coconut Cream

Yuzu Curd · Kaffir Lime Ice Cream

9.5

Rüeblikuchen · Joghurtespuma

Rüebli-Ingwer-Sorbet

Carrot Cake · Carrot Ginger Sorbet

Yoghurt Espuma

9.5

Blaubeer Panna Cotta

Weisses Schokosorbet · Pistazie

Blueberry Panna Cotta

White Chocolate Sorbet · Pistachio

9.5

Espresso Affogato

Espresso affogato

9.5

AFTER DINNER

Grappa Nonino "il Moscato" 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

Averna 4cl · 32% vol 7

Limoncello 4cl · 30% vol 7

Carajillo Espresso, Brandy 8

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini 16

Coffee Negroni 16

Amaretto Sour 16