

DESSERT

Grillierte Pfirsiche • Salzkaramell-Glacé

Vanillecrème • Himbeergel

Sesamcrumble • 16

Grilled Peaches • Salted Caramel Ice Cream

Vanilla Cream • Raspberry Gel • Sesame Crumble

Joghurt-Parfait • fermentierte Ananas

Chili-Honig • Fenchelsaat-Crumble • 16

Yoghurt Parfait • Fermented Pineapple

Chili Honey • Fennel Seed Crumble

hausgemacht

VON UNSEREN KÖCHEN VALE + ILIAS

Glacé • Crumble pro Kugel • 5.5

Ice Cream • Crumble per scoop

SORBET

RAHMGLACÉ

Yuzu • 6.5

Fior di Latte

Grünes Shiso

Earl Grey – Zitronenmelisse

Dunkle Schokolade

Eierlikör

Himbeer

Salzkaramell

NUR NOCH WENIG PLATZ? 

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

MINI DESSERT

Kirschen-Crumble
Tonkabohnen-Glacé
Cherry Crumble
Tonkabean Ice Cream

9.5

French Toast
Fior di Latte Glacé
Stachelbeerkompott
French Toast

Gooseberry Compote
Fior di Latte Ice Cream

9.5

Torta Caprese • Orange
Schokoladenkuchen aus Capri
Dunkles Schokoladensorbet
Torta Caprese • Orange
Dark Chocolate Sorbet

9.5

Aprikosenkompott & -sorbet
Quark-Espuma • Mandelcrumble
Zitronenthymian
Apricot Compote & Sorbet

Quark Espuma • Almond Crumble
Lemon Thyme

9.5

Espresso Affogato
Espresso Affogato

9.5

zum teilen

3 Mini-Desserts zum Teilen • 26

AFTER DINNER

Eierlikör mit Kirsch Deutschland • 4cl • 17% vol.	7.5
Grappa Nonino "Antica Cuvée" Friaul, Italien • 2cl • 43% vol.	10.5
Vieille Prune Goutte Gregor Salgesch • 2cl • 41% vol.	11
Limoncello 4cl • 30% vol.	7
Carajillo Espresso, Brandy	8

Espresso Martini	16
Coffee Negroni	16