DESSERT

Geschmorte Birne · Kardamom-Crémeux

Whiskey · Dunkles Schokoladensorbet · 16

Braised Pear · Cardamom Crémeux

Whiskey · Dark Chocolate Sorbet

Matcha Crèmeschnitte · Himbeere

Passionsfruchtsorbet · Kokoscrème · 16

Matcha Cream Pastry · Raspberry

Passionfruit Sorbet · Coconut Cream

hausgemacht VON UNSEREN KÖCHEN VALE + ILIAS

Glacé · Crumble pro Kugel · 5.5

Ice Cream · Crumble per scoop

SORBET	RAHMGLACÉ
Yuzu	Fior di Latte
Dunkle Schokolade	Muskatblüte
Aprikose	Eierlikör
Passionsfrucht	Tonkabohne

NUR NOCH WENIG PLATZ? →

Alle Preise in CHF inkl. MwSt · *all prices in CHF incl. tax*

MINI DESSERT

Zwetschgen-Crumble
Tonkabohnen-Glacé
Plum Crumble
Tonka Bean Ice Cream
9.5

Brillat Savarin • Ingwer-Birnen-Chutney
↳ Französischer Doppelrahm-Weichkäse
Eingelegter Chicorée
Geröstete Pekannüsse
Brillat Savarin • Ginger-Pear Chutney
Pickled Chicory • Toasted Pecan Nuts
9.5

Profiteroles • Vanille-Glacé
Dunkle Schokoladensauce
Olivenöl • Fleur de Sel
Profiteroles • Vanilla Ice Cream
Dark Chocolate Sauce
Olive Oil • Fleur de Sel
9.5

Zubi's saftiger Haselnusskuchen
Dulce de Leche • Fior di Latte Glacé
Zubi's Moist Hazelnut Cake
Dulce de Leche • Fior di Latte Ice Cream
9.5

Espresso Affogato
Espresso Affogato
9.5

AFTER DINNER

Eierlikör mit Kirsch • 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

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