

Dessertkarte

Oktober / November 2021

Unsere Klassiker

Halb gebackenes Schoggi- K�uechli mit einer Kugel Vanille-Glace	16.50
«Duo Rosmarin» – Crème Catalane und Panna- Cotta vereint auf einem Teller	16.50
Für den kleinen «Glust»: Nur eine kleine Catalane oder Panna-Cotta	8.50

Saison-Dessert

«Marroni» in verschiedenen Varianten kombiniert mit Schokolade und Meringues	17.50
Dreierlei Sorbets, angereichert mit saftigen Früchten und perlendem Prosecco	14.50

Sorbets & Rahmglace

Sorbets: Himbeer, Erdbeer, Zitrone, Aprikose	Pro Kugel 4.50
Rahmglace: Vanille, Fior di Late, Marroni	Pro Kugel 4.50

Glace mit «Schuss»

Rosmarin-Ice-Cafe mit Vanille-Glace, Espresso und Rahm	14.50
Baileys-Traum mit Vanille-Glace, Baileys und Rahm	15.50
Zitronen- Sorbet mit „Wodka“	15.50
Erdbeer- Sorbet mit „Framboise Sauvage“	15.50

Rohmilchkäse

Rohmilchkäse «Selektion Beeler»	16.50	22.50
Käseteller mit fünf bis sieben verschiedenen Schweizer Käsesorten, ausgesucht von «Ma�tre fromager» Rolf Beeler		