

VERFÜHRERISCHE PATISSERIE UND FEINE DESSERTS

Duo vom hausgemachten Mousse au chocolat mit frischen Früchten
garniert
CHF 12.—

Einzigartiger, lauwarmer Apfelkuchen mit Schlagrahm.
Lassen Sie sich überraschen!
CHF 14.00

Hausgemachtes Orangengratin mit Grand Marnier Parfait
CHF 14.00

Luftige Süssmostcreme nach altem Rezept zubereitet, mit Gebäck und
einem Tupper Rahm serviert
CHF 10.50

Triolog von Desserts
Weisser Kaffeespuma, begleitet von einem lukullischen Grand Marnier
Parfait und einem Stück hausgemachter Sachertorte
CHF 12.—

Schweizerische und internationale Hart- und Weichkäse vom Wagen,
begleitet von Früchtecake und knusprigem Brot
Kleine Portion CHF 12.—
Grosse Portion CHF 17.—

Ein feiner Tipp:

Zu unseren auserlesenen Dessert- und Käsespezialitäten empfehlen wir Ihnen
einen unserer gekühlten Dessertweine.