



DESSERTS

Winterliche Verführung		16.50
Variation mit Kaki, Hagebutten und Kokosnuss		
Dreierlei Sorbets 	mit Prosecco	16.50
Passionsfrucht, Apfel und Mandarine	ohne Prosecco	12
Nusstorte neu interpretiert		15
Butterbiskuit mit Karamellmousse, gebrannte Nüsse und Spekulatius-Glace		
Schokoladen-Traum		15
Schokoladenmousse auf Cookieboden garniert mit Sablés-Crunch dazu Orangenkompott und Schokoladenglace		

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



SORBET

pro Kugel 4.20

Passionsfrucht 

Apfel 

Mandarine 

GLACE

pro Kugel 4.20

Tonkabohne 

Spekulatius 

Macadamia-Karamell 

Für weitere Glacespezialitäten fragen Sie unser Serviceteam

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



FÜR KÄSELIEBHABER

Käsevariation

Verschiedene affinierte Käse
aus nah und fern, mit Chutney
und Birnenbrot

Portion	19.50
halbe Portion	13

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



DESTILLATE

			%Vol	CHF/2cl
CH	Vieille Williams im Barrique, Urs Hecht	Williamsbirnen	40	14
CH	Vieille Prune im Barrique, Urs Hecht	Pflaumen	40	14
CH	Vieille Apricots, Urs Hecht	Aprikosen	40	14
CH	Williamsbrand, Urs Hecht, Barrique Naturbelassen, im Holzfass gereift, über 5 Jahre im Naturkeller	Walliser Birnen	42	16
F	Calvados, Pays D'Auge, 12 Ans d'Age	Calvados Äpfel	43	18
I	Grappa Tre Soli Tre, Distilleria Berta	Nebbiolo	45	19

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei