

# Dessertkreationen und Dessertweine

## Desserts

Weisses Schokoladenmousse  
mit Erdbeersalat an frischer Minze  
Gluscht CHF 8.—  
Portion CHF 11.—

Coupe Romanoff  
marinierte Erdbeeren  
mit Vanille-Erdbeerglace und Schlagrahm  
Gluscht CHF 8.50  
Portion CHF 10.50

Gefüllte Crêpes  
mit Erdbeeren und Maraschino,  
begleitet von Stracciatellaglacé  
CHF 11.50

Luftiger Beerentraum  
verschiedene Beeren an luftiger  
Philadelphiacrème mit knusprigen Nuss-Streuseln  
Gluscht CHF 7.50  
Portion CHF 10.50

## Klassiker

Crema Catalana  
gebrannte Vanillecrème  
CHF 9.50

Tiramisu al café  
Gluscht CHF 7.50  
Portion CHF 10.50

Dessert Symphonie «Opus»  
lassen Sie sich überraschen  
CHF 14.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern und Kokosglacé  
CHF 12.50

Aus unserer Käsevitrine  
Treffen Sie Ihre Wahl aus unseren reifen  
Käsesorten, an der Vitrine bei der Bar  
pro 50 g CHF 8.—

Harmonisch und passend zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen einen Schaumwein oder Süsswein

Moscato d'Asti DOCG, Bosio 2011  
1dl CHF 8.50

Château de Rayne-Vigneau 1999  
5cl Ausschank, 75 cl Flasche  
5cl CHF 6.50