

*Desserts*

Passionsfrucht Cheesecake mit Yuzu Gel, Mangocrème und exotischem Sorbet	18.50
Sanddornschnitte mit Grapefruit und Bergamotte dazu Himbeersorbet *	18.50
Karamell-Rooibos-Schnitte mit Mojito Espuma und Rooibossorbet	18.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Olivo» mit Vanillecrème, Himbeergelee und Joghurtglace	18.50
Brillat Savarin serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und Olivenölglace	18.50
Diverse hausgemachte Glaces und Sorbets, pro Kugel	5.50
Käse vom Wagen Rohmilchkäse-Auswahl von Maître Fromager Rolf Beeler	21.00

\*Vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.