



## *Desserts*

Schokoladenschnitte mit Pfefferminze After Eight-Creme und Vanilleglace	17.50
Haselnussschnitte mit Koriander-Chili-Ganache dazu ein erfrischendes Sorbet vom grünen Apfel parfümiert mit Limetten und Basilikum	17.50
Mango-Ananas-Schnitte aromatisiert mit Rum Crema Catalana und Mangosorbet	17.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Olivo» mit Baileyscreme, Karamellsauce und Tonkabohnenglace	17.50
Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone und Herbsttrüffel 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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.