



Desserts

Zartschmelzender Karamellkuchen mit grünem Apfel und Vanilleglace	17.50
Schokoladen-Erdnuss-Schnitte mit «Jivara»-Schokolade von Valrhona dazu hausgemachtes Mango-Passionsfruchtsorbet	17.50
Mandarinenschnitte aromatisiert mit Cointreau Tonkabohnen Creme und Mandarinsorbet	17.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Olivo» mit Zimtcreme, marinierten Zwetschgen und Cassissorbet	17.50
Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone und Wintertrüffel 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.