



Desserts

Törtchen mit Marone & Cassis Meringue, Vanillecrème und Cassis-Sorbet	18.50
Mandarinenschnitte aromatisiert mit Cointreau Tonkabohnencreme und Mandarinsorbet	18.50
Birnenkuchen «Belle-Hélène» serviert mit Schokoladensauce und Vanilleglace	18.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Olivo» mit Kalamansi-Gel, Crème aus Blutorange und Lebkucheneis	18.50
Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot und Olivenölglace	18.50
Auswahl an hausgemachten Glaces und Sorbets, pro Kugel	5.50
Von unserem Käsewagen: Rohmilchkäse-Auswahl von Maître Fromager Rolf Beeler	21.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.