

Desserts

Matcha-Cheesecakeschnitte mit Passionsfruchtcrème und Mangosorbet	17.50
Birnenkuchen «Belle-Hélène» serviert mit pochierter Birne und Vanilleglace	17.50
Joghurtmousse mit Apfelmus, Sanddornengel Haferflocken-Crumble und Apfelsorbet	17.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Olivo» mit Bananen-Pannacotta und Heidelbeersorbet	17.50
Geisse-Reblochon «Lindenberg» 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.