



Desserts

Boysenberry-Schnitte mit Thymian-Zitronen-Glace und Cassis-Espuma	17.50
Kaffeeuchen mit Browniesbiskuit und Creme „Jivara“ von Valrhona leichtes Vanillemousse und Eierlikörglace	17.50
Marronicrème mit marinierten Rum-Zwetschgen Rotwein-Zimt Kuchen, flache Meringue und Rum-Glace	17.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Olivo» mit Whiskycrème, Orangengelee und Tonkabohnenglace	17.50
Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone und Herbsttrüffel, serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot 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.