

## DESSERTS

TIRAMISU (min. 2 Pers.)	16.50
am Tisch zubereitet · <i>Served at the table</i>	pro Person
CRÈME BRÛLÉE	16.50
Crème Brûlée · Lavendelhonig <i>Crème Brûlée · with lavender honey</i>	
PANNA COTTA	16.50
Panna cotta · Kokosnuss · Ananas <i>Panna cotta · coconut · pineapple</i>	
MILLEFOGLIE	16.50
Millefeuille · Zitrone <i>Millefeuille · lemon</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO	18.00
Mit einem gesalzenen Karamell Kern · gesalzenes Karamell Glace <i>Chocolate cake with a salted caramel core · salted caramel ice cream</i>	
AFFOGATO	10.50
Vanilleglace · Espresso / <i>Vanilla ice cream · espresso</i>	
CREMA AL CAFFÉ	6.50
Schaumiger geeister Espresso / <i>Cold coffee cream</i>	
GLACE · <i>Home made ice cream</i>	pro Kugel 6.00
SORBET · <i>Home made sherbets</i>	per scoop 6.00
Mit Rahm – <i>With whipped cream</i>	+ 1.50
KÄSE	18.00 / 23.00
Käseauswahl 3 oder 5 Sorten <i>Cheese selection 3 or 5 sorts</i>	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

*Our employees will gladly provide you with information on allergens.*

Unsere Backwaren werden mit Schweizer Produkten in der Schweiz produziert.

*Our baked goods are made in Switzerland using Swiss ingredients.*

Preise in CHF inkl. MWSt · *All rates in CHF incl. VAT*