

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Unsere Desserts laden dazu ein, sich etwas Besonderes zu gönnen.
Jedes Dessert ist eine Neuinterpretation eines vertrauten Klassikers.
Neu gedacht, neu konstruiert und doch mit dem Charakter des Originals.

Wer es lieber herzhaft mag, entdeckt unsere Auswahl an feinen Käsesorten.

Begleitet von edlen Bränden, ausgewählten Süssweinen oder einem besonderen Cocktail
lässt sich der Genuss ganz nach Ihren Wünschen ausklingen.

DESSERT

ZWETSCHGENWÄHE 2.0

Bretonischer Sablé | Zwetschgenschäum | Sauerrahm-Glace | roter Oxalis

Breton shortbread | plum foam | sour cream ice cream | red oxalis

18.-

SCHOKOLADE IM WALD

Schokoladenpudding | Tahiti-Vanille-Glace | Amarena-Kirsche | Kampot-Pfeffer

chocolate pudding | Tahitian vanilla ice cream | Amarena cherry | Kampot pepper

18.-

BANANENSPLIT EMILIA

Bananen-Tonkabohnen-Crèmeux | Nussbutter-Glace | Salzkaramell | Clementine

banana and tonka bean crèmeux | brown butter ice cream | salted caramel | clementine

18.-

KÄSE

WARMER SCHAUM VOM VACHERIN MONT-D'OR

Weisswein-Apfelkompott | Sauerteig | Perlzwiebeln | Cornichons
white wine apple compote | sourdough | pearl onions | cornichons

16.-

AUSWAHL VOM FRANZÖSISCHEN KÄSEBRETT

Brillat-Savarin | Morbier | Mimolette | Livarot | Fourme d'Ambert

Früchte-Malzbrot | Americano-Trauben | Estragonsenf | gesalzene Macadamianüsse
fruit and malt bread | Americano grapes | tarragon mustard | salted macadamia nuts

3 Stücke

16.-

5 Stücke

22.-

LET'S GET LIQUID

Kirsch 2cl	
Etter	10.-
Vieille Poire 2cl	
Etter	10.-
Vieille Prune 2cl	
Etter	10.-
Grappa Merlot Ticino 2cl	
Etter	10.-
Espresso Martini	
Vodka Kahlúa Espresso Vanillesirup	16.-
Old Fashioned	
Bourbon Zuckersirup Angostura Bitter Orangen Bitter	16.-
Château Rieussec 1er Cru Classé Sauternes 2013 1dl	
Sémillon Sauvignon Blanc	18.-