

Desserts & Glaces

Unsere Desserts werden in kleinen Portionen serviert
Stellen Sie sich ganz nach Ihrem Gusto die eigene Kreation zusammen

Die Küche kreiert immer wieder zusätzliche Glaces oder Sorbets
Gerne informiert Sie unser Service über das zusätzliche Angebot

Selbstverständlich sind alle unsere Desserts sowie Glaces und Sorbets hausgemacht
und werden mit pasteurisiertem, Schweizer Ei hergestellt

Spirituosen

Rum, Grappa, Whiskey, Calvados, Cognac, Armagnac, les vielles...

Was gibt es schöneres, als den Abend mit einem guten, ausgesuchten Edelbrand
abzurunden?

Schauen Sie sich doch auf unserem Fass um
Wir führen ein kleines, feines Sortiment an selektionierten Bränden

Falls der Chef gerade Zeit hat, berät er Sie gerne, erklärt und erzählt mit bestem Wissen
etwas über die edlen Tropfen

Desserts

Jedes Dessert 5.-

Caramelisierte Vanillecrème

Der Klassiker aus Frankreich.. Mit Bourbon Vanille

Tonkabohnen-Parfait

Intensiv duftend, erinnert die Tonkabohne an Vanille, Marzipan und Karamell

Toblerone Mousse

Unser Dauerrenner

Schokoladen- Kuchlein

Lauwarm serviert, mit Rahm

Glaces & Sorbets

Pro Kugel 4.-

Glaces

Haselnuss

Joghurt

Vanille

Schokolade

Mexikanisches Caféglace

(mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Anis, Fenchel, Kardamon, Tonkabohne Vanille, Orange und und und...)

Sorbets

Mango

Passionsfrucht

Kalamansi

(Kreuzung aus Mandarine und Kumquat Süß-sauer und aromatisch, erinnert sie zugleich an Mandarine, Bitterorange, Limette und rosa Grapefruit)

Sonst noch

Le Colonel (Zitronensorbet mit Vodka)

8.50

Affogato (Vanilleglace mit heissem Espresso)

8.50