

## Süsses zum Abschluss

Apfelkrapfen mit Vanillesauce	13.00
Lauwarmer Brownie mit Basilikum-Limettensorbet	11.00
Kaffeeparfait mit Chili-Orangenfilets	10.00
Tobleronemousse mit Mandelkrokant	11.00
Ingwer-Crème Brûlée mit frischen Früchten	12.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13.00
Zitronensorbet mit Vodka	9.00
Hausgemachter Kuchen	5.50 mit Rahm 6.50
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	4.20
Affogato al Caffé (Vanilleglace mit Espresso)	7.00

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere Mövenpick-Glacekarte

## Käse zum Abschluss

Kleine Käseauswahl „Schupfen“	15.00
-------------------------------	-------

## Dessertwein

«Schnäggestaa» Gewürztraminer 6.00/5cl  
Winzerkeller Strasser, Uhwiesen, Zürich  
*Eleganter Dessertwein mit typischer Muskatnote, angenehmer Süsse und stützender Säure im Gaumen*

Pinot Spirito (Pinot Noir) 8.50/5cl  
Familie Obrecht, Jenins, Graubünden  
*Pinot Noir - angebaut als leichter Portwein*

## Heissgetränke

Kaffee	4.20
Schale/Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.00
Coretto Grappa	8.50
Schokolade/Ovomaltine	4.00
Sirocco Tee	4.50

Digestif 2cl

Diverse Fruchtschnäpse von Urs Hecht - Gunzwil/LU ab 10.00

Marc Cuvée No. 5 - Reto Kunz-Maienfeld/GR 13.00

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise in CHF inkl. MwSt.