

## Süsses zum Abschluss

Vermicelles mit Meringue und Rahm	10.00
Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtkern dazu Joghurt-Halbgefrorenes (ca. 20 Minuten)	14.00
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Kirsch	8.00
Tobleronemousse mit Honigkrokant	11.00
Orangen-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
Gratinierter Taleggio mit Feigen	14.00

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

## Passendes zum oder nach dem Dessert

### Dessertwein

Vin doux (Riesling-Silvaner) Weingut Lindenhof, Osterfingen, Schaffhausen <i>Fülliger Dessertwein als Trockenbeerenauslese</i>	6.00/5cl
Pinot Spirito (Pinot Noir) Familie Obrecht, Jenins, Graubünden <i>Pinot Noir - ausgebaut als leichter Portwein</i>	8.50/5cl

### 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

Diverse Fruchtschnäpse von Urs Hecht - Gunzwil/LU	ab 10.00
Marc Cuvée No. 5 - Reto Kunz-Maienfeld/GR	13.00

Preise in CHF inkl. MwSt.