

UNSERE DESSERTS

...servieren wir Ihnen gerne während den Servicezeiten (Mittag & Abend)

RHABARBER | ERDBEEREN | SAUERRAHM | MINZE

Rhabarbertartelet mit marinierten Erdbeeren, Sauerrahm-Glace und Minze / Zubereitungszeit mind. 15 Minuten

Rhubarbartartelet with marinated strawberries, sourcream ice-cream and mint / preparation time min. 15 minutes

CHF 12.5

BOURBON VANILLE | WEISSE SCHOKOLADE | APRIKOSE | INGWER

Mille feuille von Bourbon-Vanille, weisses Schokoladenmousse, dazu Aprikosen-Ingwer-Chutney, Luftschokolade

Mille feuille from Bourbon-Vanillie, white chocolate mousse with apricot and ginger chutney

CHF 14.5

RHABABER TRIOLOGIE

Küchlein, Kompott, Creme Brulée

Cake, compote, creme brulée

CHF 10.5

Zur Empfehlung für den süssen Hochgenuss:

Stiegelmar Beerenauslese aus dem Burgenland

Traubensorte: 100% Muskat Ottonel | sehr süss mit ohne Kohlensäure

CHF 8.5 / 5 cl

CHF 56 / 37 cl

Cuvee d`Or aus dem Liestal, Kellerei Siebe Dupf

Traubensorte: Riesling-Sylvaner, Kerner | spritzig mit Kohlensäure, angenehme Süsse

CHF 6.5 / 5 cl

CHF 54 / 50 cl

Cuvée 1858 Or Barrique Bonvin aus dem Wallis

Trauben: Sylvaner, Ermitage | im Barrique ausgebaut | dezente Säure, leichte, elegante Süsse



CHF 10.5 / 5 cl

CHF 89 / 50 cl

KÄSE

Auserlesener Käse von unserem Käsewagen, unser Service berätet Sie gerne

Select cheese from our cheese cart, ask our service personnel

CHF 9.5 3 Stk.

CHF 12.5 5 Stk.

CHF 15.5 7 Stk.

Passend dazu:

Fonseca Porto BIN N°27 Brombeer | Cassis | Pflaume | würzig

CHF 11.5 / 5cl