

Speisekarte ab 18.00 Uhr

Dessert Empfehlung

Crème Brûlée

Hausgemachte Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste –
serviert mit frischen Früchten.

12.50

Dessert

Mousse au Chocolat

10.50

Feinste dunkle Schokoladenmousse, cremig geschlagen – mit Rahm & Früchten garniert.

Affogato al Cafe

8.50

Vanilleglace trifft auf heißen Espresso und Rahm – ein klassisches Finale.

Amaretto Affogato

10.50

Mocca Glace mit einem Schuss Espresso und feinem Amaretto – veredelt mit Rahm.

Tiramisu

10.50

Tiramisu mit feinem Espresso und Mascarpone – garniert mit Rahm & Früchten.

Apfelküchlein

10.50

Warme Apfelküchlein mit Vanilleglace – Ein süsser Genuss – serviert mit Rahm & frischen Früchten.

Sorbet Colonel

12.50

Erfrischendes Zitronensorbet verfeinert mit einem Schuss Wodka.

Sorbet Zwetschgen

12.50

Fruchtiges Zwetschgensorbet mit edlem Vieille Prune serviert.

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranten auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer