

SAISONALE KREATIONEN

Crèmeschnitte • Blätterteig Mille feuilles,
Vanillecrème | 12.50

Beerentraum • marinierte Beeren, Philadelphia-
Quarkcrème, knusprige Nuss-Streusel | 11.50

Vermicelles • mit Kirsch mariniert, Oberländer Meringue,
Schlagrahm | 12.50 | mini 9.50

Coupe Nesselrode • Vermicelles, Vanilleglace,
Oberländer Meringue, Rahm | 14.50 | mini 11.50

Marroni-Tiramisù • Zwetschgen | 12.50

Süsse Waffeln • marinierte Zwetschgen | 12.50
dazu Vanilleglace + 3.-

Crème brûlée • weisse Schokolade, Rosmarin | 10.50

Germknödel • Mohn, Vanillesauce | 13.50
dazu marinierte Zwetschgen + 2.-

Zuger Kirschtorte • Das Original von der Confiserie Speck.
Der pure Genuss mit echtem Zuger Kirsch | 9.50

Moscato d'Asti DOCG • Bosio | 1 dl | 9.-

Scacco Matto • Fattoria Zerbina | 5 cl | 10.50

Dessertweine



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | HAF 24.11

