

SPECIALS

Crêpe Suzette [✓] – Am Tisch flambiert
Crêpes, Orangenfilets, Grand Manier, Vanilleglace
22

Käsewagen [✓] – Käse von der Jumi Käserei
mit hausgemachtem Fruchtbrot, Feigen-Apfelsenf, Trüffelhonig
19 / 28

PICCOLI DOLCI

«Gioia» [✓] – Gelati-Würfel umhüllt von Schokolade
Erdbeer, Rahm, Schokolade, Caffè, Caramello salato
pro Stück 2.5

DESSERTS

Mousse au chocolat [✓] – Dunkles Schokoladenmousse, Doppelrahm 14

Torta al limone [✓] – Zitronentarte, Fior di Latte-Glace 15

Flan Caramel [✓] – Caramelchöpfli, Mandelkrokant, Schlagrahm 13

Tiramisù – Löffelbiscuit, Mascarpone-Crème, Kaffee, weisse Schokolade 14

Grand Éclair [✓] – Bourbon-Vanillecrème, Schokoladensauce, Vanilleglace 15

GELATI

Vanille [✓], Schokolade [✓], Pistazie [✓],
Caffè [✓], Stracciatella [✓], Haselnuss [✓],
Caramello salato [✓], Fior di Latte [✓]
pro Kugel 4.5

SORBETTI

Zitrone [✓], Himbeere [✓],
Erdbeere [✓],
Mango [✓], Blutorange [✓]
pro Kugel 4.5

AFTER DINNER COCKTAILS

Espresso Martini [✓] – Vodka, Kaffeelikör, Espresso 20

Brandy Alexander [✓] – Cognac VSOP, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss 20

SWEET WINES

Florus

Castello Banfi, Toscana – Moscadello
(5cl) 8 (50cl) 70

Maximo Botrytis cinerea

Umani Ronchi, Marche – Sauvignon blanc
(5cl) 8

GRAPPA

Grappa Oro

Vino Nobile di Montepulciano
Tenuta Vallocaia, Toscana – Grappa
(43°) 11

Grappa «Riserva Antica Cuvée 5 Years» [✓]

Nonino, Friuli-Venezia Giulia – aus der 630 cl Flasche
(43°) 12



terrasse

[✓] vegetarisch / [✓] vegan
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/09.26