

COUPES

Caffé Freddo terrasse [✓]

Gerührter Eiskaffee,
Baileys, Mandelkrokant, Schlagrahm

16

Amarena [✓]

Vanilleglace, Amarena-Kirschen, Kirschlikör, Schlagrahm

16

Melba [✓]

Fior-di-latte-Glace, grillierte Pfirsiche, Himbeersauce, Schlagrahm

16

Caramello Nocciola [✓]

Haselnussglace, karamellisierte Nüsse, Karamelsauce, Schlagrahm

16

Romanoff [✓]

Vanilleglace, frische Erdbeeren, Erdbeersauce,
geröstete Mandeln, Schlagrahm

16

COCKTAILS

Espresso Martini [✓]

Vodka, Kaffeelikör, Espresso

20

Brandy Alexander [✓]

Cognac VSOP, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss

20

PICCOLI DOLCI

«Gioia» [✓] – Gelati-Würfel umhüllt von Schokolade

Erdbeer, Rahm, Schokolade, Caffé, Caramello salato
pro Stück 2.5

DESSERTS

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

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

Panna Cotta Mousse – mit Fruchtkern, saisonale Fruchtsauce 14

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

Pavlova [✓] – mit marinierten Erdbeeren, Schlagrahm 14

GELATI

Vanille [✓], Schokolade [✓], Pistazie [✓],
Caffé [✓], Stracciatella [✓], Haselnuss [✓],
Caramello salato [✓], Fior di Latte [✓]

pro Kugel 4.5

SORBETTI

Zitrone [✓], Himbeere [✓],
Erdbeere [✓],
Mango [✓], Blutorange [✓]

pro Kugel 4.5

SWEET WINES

Florus 2014 (5cl) 8

Castello Banfi, Toscana – Moscadello
(50cl) 70

Vigna Senza Nome 2022/23 [✓]

Braida, Piemonte – Moscato bianco
(37.5cl) 31

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./885/05.25