

Schokoladenmousse nach Marcel Chardon

Chocolate Mousse by Marcel Chardon
Vor vielen Jahren hat Marcel Chardon,
Besitzer einer feinen Konditorei und seines Zeichens Waagzünfter,
das Rezept dem damaligen Zunftwirt verraten.
Seither ist es nur wenigen Personen bekannt,
unter anderen nun unserem Patissier André Friedrich.
CHF 15.50

Crème brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet

Crème brûlée with passion fruit sorbet
CHF 14.00

Saisonale Sorbet-Variation mit Früchten

Three different kinds of sherbets with fruits
CHF 13.50

Nougatknödel mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Bittermandeleis

Nougat dumplings with strawberry-rhubarb compote
and bitter almond ice cream
10 min.
CHF 13.50

Warmer Schokoladenkuchen mit Kumquats und Vanilleeis

Warm chocolate cake with kumquat and vanilla ice cream
15 min.
CHF 17.00

Karamalisierte Zitronentarte mit Schokoladensorbet

Caramelized lemon tart with chocolate sherbet
CHF 14.50

Blauschimmelkäse vom Zürcher Oberland mit 1 Glas Madeira Henriques and Henriques, 15 Jahre alt

Blue cheese from the region
CHF 18.50

Kleine Käseauswahl mit Früchtebrot

Small selection of cheese with fruit bread
CHF 16.50

DESSERTWEINE

Schweiz

1 dl
Uetikon am See Müller-Thurgau 2008 18.00
Trockenbeerenauslese
Weingut Erich Meier

Obermeilen Meilener Beerenauslese 2006 17.00
H. Schwarzenbach

Nuolen / Doina, Weingut Clerc+Bamert 2002 18.50
Lachen

Österreich

1 dl
Neusiedlersee Pinot Blanc 2003 15.50
Auslese
Weingut Familie Scheibelhofer

Burgenland Beerenauslese 2005 17.00
Ernst Triebaumer

Eiswein 2003 18.00
Ernst Triebaumer

Portugal

4 cl
Porto 1988 16.00
Taylor`s vintage Port
Quinta de Terra Feita

Porto 2007 15.50
Tawny 20 years old
Calem