

Zur Nachspeise – our desserts

Schokoladenmousse nach Marcel Chardon

Chocolate mousse by Marcel Chardon

CHF 16.50

Vor vielen Jahren hat Marcel Chardon, Besitzer einer feinen Konditorei am Rennweg in Zürich, seines Zeichens Waagzünfter, das Rezept dem damaligen Zunftwirt verraten.

Vanille-Crème Brûlée mit Mangosorbet

Vanilla crème brûlée with Mango sorbet

CHF 14.50

Joghurt-Passionsfrucht mousse mit Himbeersorbet & frischen Beeren

Yoghurt – Passionfruitmousse with Raspberry sorbet & fresh berries

CHF 15.00

Gerührter Eiskaffee

Iced coffee with vanilla & mocca ice cream

CHF 14.50

Kleine Käseauswahl

Small selection of cheese

CHF 16.50

Dessertweine – our dessert wines

			1dl
Schweiz			
Wallis	Malvoisie Flétrie Cave du Rhodan	2018	11.50
Zürichsee	Strohwein, Schipfgut K. von Meyenburg, Herrliberg	2018	14.50
	Scheurebe Lüthiweibau, Männedorf	2018	16.50
Luzern	Solaris Weingut Heidegg	2018	15.50
Waadt	Chardonnay Marc Wunderli	2016	15.00
Ungarn	Tokaji Orvina, Zeta	2008	14.50