

## 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 Waagzünster, das Rezept dem damaligen Zunstwirt verraten.*

### Vanille-Crème Brûlée mit Granny Smith Sorbet

Vanilla crème brûlée with Granny Smith sorbet  
CHF 14.50

### Marronimousse mit Meringues und Sauerrahmglacé

Chestnut mousse with meringue and sour-cream ice cream  
CHF 15.50

### Apfeltarte mit Karamellsauce und Vanilleglacé

Apple tart with caramel sauce and vanilla ice cream  
CHF 14.50

### Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce

Dumplings filled with apricots and vanilla sauce  
CHF 16.50

### Kleine Käseauswahl

Small selection of cheese  
CHF 16.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices tax included

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Our employees will gladly provide you with information on allergens.

## Dessertweine – our dessert wines

			1dl
<b>Schweiz</b>			
Wallis	Malvoisie Flétrie Cave du Rhodan	2018	11.50
Bündnerland	Scheurebe Davaz, Fläsch	2020	16.50
Luzern	Solaris Weingut Heidegg	2018	15.50
Waadt	Chardonnay Marc Wunderli	2016	15.00
<b>Österreich</b>	Auratum, Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Schreurebe, Welschriesling)	2015	17.50
<b>Ungarn</b>	Tokaji Orvina, Zeta	2008	14.50
<b>Frankreich Sauternes</b>	Château de Rayne Vigneau	2014	18.50