

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.

Zitronentarte mit Meringue & Himbeersorbet

Lemon tart with meringue & raspberry sorbet
CHF 15.50

Vanille-Crème Brûlée mit Kirschsorbet

Vanilla crème brûlée with cherry sorbet
CHF 14.50

Lauwarme Mirabellentarte mit Karamellsauce und Joghurtglacé

Lukewarm mirabelles tarte with caramel sauce and yoghurt ice cream
CHF 15.50

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
Schweiz	Scheurebe Lüthi Weinbau, Männedorf	2018	15.50
Burgenland	Beerenauslese Cuvée, Kracher Chardonnay, Welschriesling	2018	17.00
Niederösterreich	Chardonnay Trockenbeerenauslese, Schwarz	2013	15.50
Ungarn	Tokaji Orvina, Zeta	2008	14.50
Frankreich Sauternes	Château de Rayne Vigneau	2014	18.50