

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 Zunftwirt verraten.

Vanille-Crème Brûlée mit Mangosorbet

Vanilla crème brûlée with mango sorbet
CHF 14.50

Birnen-Jalousie mit Vanillesauce & Sauerrahmglacé

Pear pasty with vanilla sauce & sour cream ice cream
CHF 12.50

Marronimousse mit Meringues & eingelegten Wildsauerkirschen

Chestnut mousse with meringues & pickled sour cherries
CHF 14.00

Buchteln (Dampfnudeln) gefüllt mit Marillenmarmelade 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				
<i>Wallis</i>	Malvoisie Flétrie Cave du Rhodan	2018		11.50
<i>Zürichsee</i>	Strohwein, Schipfgut K. von Meyenburg, Herrliberg	2018		14.50
<i>Luzern</i>	Solaris Weingut Sitenrain, Meggen	2018		15.50
Österreich				
<i>Burgenland</i>	Riesling Beerenauslese Leitner, Gols	2015		17.50
	Welschriesling TBA Kracher, Illmitz	2008		17.50
Ungarn				
	Tokaji Orvina, Zeta	2008		14.50
Frankreich				
<i>Sauternes</i>	Lafaurie-Peyraguey	1988		18.00
				7,5 dl
<i>Rivesaltes</i>	Likörwein Cuvée aus Grenache, Macabeu, Muscat d' Alexandrie	1929		340.00