

Käse schliesst den Magen

perfekt gereifte Rohmilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch
von kleinen Produzenten in der Schweiz und Frankreich

kleiner Käseteller 13.- Käseteller 18.-

Ein Glas Portwein zum Käse ist ein herrlicher Genuss

Quinta de la Rosa Finest Reserve Old Ruby Port 5 cl 8.50

Zum Dessert oder Abschluss eines feinen Essens

SAUTERNES Soleil d'Arche 2019 5 cl 8.50

2^{ème} Vin de Château d'Arche grand cru 80% Sémillon, 20% Sauvignon blanc
edelsüsser Weisswein aus dem Bordeaux mit typisch intensiver Aromatik

Desserts

klein

Meringues mit Rahm 7.- 9.-

Meringues glacé 9.50 12.-
mit Vanille-Rahmglacé, Himbeer-Sorbet, Rahm

Danemark 9.50 12.-
Vanille-Rahmglacé, hausgemachte Schokoladensauce, Rahm

Café glacé 9.50 12.-
Café-Rahmglacé mit dezentem Kaffeegeschmack, Rahm

Old Baileys 10.50 13.-
Vanille- und Café-Rahmglacé, Baileys-Likör, Rahm

Sorbets mit „Geist“

Storchen-Sorbet 13.-
Himbeer-Sorbet, Schaumwein

Beeren-Sorbet 13.-
Himbeer-Sorbet mit Seeländer Himbeergeist

Degustations - Genuss 9.50

*wählen Sie 3 verschiedene Glacé-Sorten für Ihren Degustations-Teller
Die Aromen-Auswahl finden Sie auf der Rückseite.*

Coupe Romanoff 12.-

frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce,
Vanille-Rahmglacé, Rahm

Klein und fein im Glas

Romanoff 8.50
*frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce,
Vanille-Rahmglacé, Rahm*

Bündner Röteli 8.50
*Kindschi Röteli-Rahmglacé auf Meringue-Stückli, Rahm
mit Bündner Röteli (Kirschenlikör)*

Affogato 8.50
Vanille-Rahmglacé serviert mit frischem Espresso, Rahm