

*Montag bis Mittwoch*

*11.30 – 14.00*

*18.00 – 22.30*

*Donnerstag & Freitag*

*11.30 – 14.00*

*18.00 – 23.00*

*Samstag*

*11.30 – 23.00*

*Sonntag*

*11.30 – 22.00*

—

*Monday to Wednesday*

*11.30 – 14.00*

*18.00 – 22.30*

*Thursday & Friday*

*11.30 – 14.00*

*18.00 – 23.00*

*Saturday*

*11.30 – 23.00*

*Sunday*

*11.30 – 22.00*

# BOCCONCINI

---

## Etagère de mignardises

*Auswahl an kleinem Gebäck*

*Assorted cookie stand*

12

## «Dai-Dai»

*Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade.*

*Aus italienischer Manufaktur.*

—

*Ice-cream cubes covered with tender chocolate.*

*From Italian manufactory.*

*pro Stück / per piece*

2

# DOLCE

---

---

Passionsfrucht-Parfait  
mit Früchtecoulis und Ananas  
*Passionfruit parfait with fruit pulp and pineapple*

14

Schoggichuecheüberraschung  
mit warmer Himbeersauce verfeinert  
*Chocolate lava cake with hot raspberry sauce*

14

Tiramisù in weisse Schokolade gehüllt  
mit Cappuccinosauce und gerösteten  
Macadamia-Nüssen  
*Tiramisù wrapped in white chocolate with cappuccino sauce  
and roasted macadamia nuts*

15

Thymian-Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglacé  
*Caramelized apple-thyme tart with vanilla ice-cream*

14

Saison-Dessert  
(unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne)  
*Seasonal dessert (please contact our staff for informations)*

14

Gerne empfehlen wir Ihnen etwas Süßes  
von unserem Dessertwagen.

# GRAN FINALE

---

---

## Selezione «terrace»

*Eine Auswahl unserer beliebtesten Desserts*

*A selection of our most favourite desserts*

*für 2-3 Personen / for 2-3 persons*

39

# FORMAGGI

---

---

*Ausgewählte Schweizer und internationale Rohmilchkäse  
mit Nüssen, Chutney und Feigensenf*

—

*Selected Swiss and international raw-milk cheeses  
with nuts, chutney and fig mustard*

## Piccolo

*Kleiner Teller (3 Sorten)*

*Small plate (3 types)*

14

## Grande

*Grosser Teller (5 Sorten)*

*Large plate (5 types)*

19

*Ganztags erhältlich*

—

*Available all day*

# SORBETTI E GELATI

---

---

## Kugel / Scoop

*Mit oder ohne Rahm*

*With or without whipped cream*

4.5

*Mit Vodka, Prosecco oder Limoncello*

*With Vodka, Prosecco or Limoncello*

8

## Sorbet <sup>v+</sup>

*Zitronen-Limette*

*Himbeer*

*Passionsfrucht*

*Mango*

## Sherbet <sup>v+</sup>

*Lemon-lime*

*Raspberry*

*Passionfruit*

*Mango*

## Glacé

*Joghurt*

*Vanille*

*Schokolade*

*Stracciatella*

## Ice-cream

*Yogurt*

*Vanilla*

*Chocolate*

*Stracciatella*

# COPPE

---

---

## Coppa banana

*Bananenscheiben, Vanilleglacé, Schokoladensauce, Schlagrahm, geröstete Mandeln*  
*Sliced banana, vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream, roasted almonds*

14

## Coppa hot chocolate

*Vanilleglacé, warme Schokoladensauce, Schlagrahm*  
*Vanilla ice-cream, hot chocolate sauce, whipped cream*

14

## Coppa amarena

*Joghurtglacé, Amarena-Kirschen, Schlagrahm*  
*Yogurt ice-cream, Amarena cherries, whipped cream*

14

## Coppa yogurt alla macedonia

*Geschlagenes Joghurtglacé mit Früchten*  
*Whipped yogurt ice-cream with fruits*

14

# COPPE CON ALCOOL

---

## Café glacé au kirsch

*Geschlagenes Kaffeeglacé mit Kirsch und Schlagrahm*  
*Whipped coffee ice-cream with kirsch and whipped cream*

13

## Coppa «terrasse»

*Warme Brownies, geschlagenes Vanilleglacé, Baileys und Schlagrahm*  
*Warm brownies, whipped vanilla ice-cream, Baileys and whipped cream*

15

# PER I BAMBINI

---

## Kindertraum

*Stracciatellaglacé, Schokoladenperlen, Smarties und Schlagrahm*  
*Stracciatella ice-cream, chocolate pearls, Smarties and whipped cream*

5.5



# VINI DA DESSERT

---

Malvasia delle Lipari doc

*Hauner*

5 cl 9.5

Vin Santo del Chianti  
classico doc

*Antinori*

5 cl 9

Picolit - Colli Orientali  
del Friuli Picolit docg

*Torre Rosazza*

5 cl 9.5

Vigna Senza Nome  
Moscato d'Asti docg

*Braida*

10 cl 7

75 cl 49

Brachetto d'Acqui docg

*Braida*

10 cl 8.5

Muscat de Beaumes  
de Venise ac

*Vidal-Fleury*

5 cl 8.5

Château Guiraud

*1er cru classé - Sauternes*

5 cl 7.5

# GRAPPE & MARC

---

## Grappa di Barolo Bussia

*Prunotto*  
45° - 2 cl 10

## Grappa «Il Moscato»

*Nonino*  
41° - 2 cl 9

## Grappa «Fragolino»

*Nonino*  
45° - 2 cl 13

## Grappa «Antica Cuvée Riserva»

*Nonino*  
43° - 2 cl 13

## UE «La Riserva dei Cent'anni Nonino»

*Nonino*  
45° - 2 cl 19

## Grappa stravecchia di San Leonardo

*Tenuta San Leonardo*  
45° - 2 cl 13

## Grappa di Vallocaia

*Bindella - Tenuta Vallocaia*  
42° - 2 cl 9

## Grappa Oro di Vallocaia

*Bindella - Tenuta Vallocaia*  
43° - 2 cl 11

## Grappa di Brunello

*Castello Banfi*  
45° - 2 cl 10

## Grappa di Tignanello

*Antinori - Tenuta Tignanello*  
42° - 2 cl 11

## Grappa Eligo dell'Ornellaia

*Ornellaia*  
42° - 2 cl 13

## Grappa Barili di Sassicaia

*Poli Distillerie*  
40° - 2 cl 15

## Marc de Bourgogne

*Vincent Jacoulet*  
45° - 2 cl 10