

DOLCI

Frutta fresca di stagione alla menta ^{V+} Saisonale Früchte mit Pfefferminze <i>Saison fruit with mint</i>	15
marinata al Maraschino mit Maraschino-Likör mariniert <i>marinated with maraschino liqueur</i>	+3
Affogato al caffè V Vanilleglace mit Espresso und Amaretto oder Baileys übergossen <i>Vanille ice with coffee and amaretto or baylice liqueur</i>	14
Sgroppino al limone V+ Zitronensorbet mit Prosecco und einem Schuss Limoncello <i>Lemon ice with prosecco and a shot of limoncello liqueur</i>	14
Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù <i>Homemade tiramisu</i>	11
Mousse al cioccolato V Hausgemachtes Schokoladenmousse Homemade chocolate mousse	13
Cassata siciliana con frutta fresca Sizilianisches Halbgefrorenes mit frischen Früchten <i>Sicilian semifreddo with fresh fruit</i>	11
Tortino al cioccolatoa fondente (ca. 13 Min.) V Lauwarmes Schokoladentörtchen Lukewarm chocolate tartlet	12
con gelato alla vaniglia mit Vanilleglace <i>with vanilla ice</i>	+4
Panna cotta	12

GELATI AND SORBETTI

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Pistachio, Stracciatella Vanilla, chocolate, coffee, pistach, stracciatella	4.5	pro Kugel
Limone, Fragole, Mango Lemon, strawberry, mango	4.5	pro Kugel
Bocconcini Gioia Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade.	2.5	pro Stück

FORMAGGI

Formaggi misti con marmellata di mela cotogna aromatizzata alla senape ^V	18	
Gorgonzola, Taleggio, Parmesan und Pecorino dazu mit Senf aromatisierte Quittenmarmelade		
Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano o Pecorino V Gorgonzola, Taleggio, Parmesan oder Pecorino	8	pro Sorte

VINI DA DESSERT

Vigna Senza Nome – Moscato d'Asti docg ^{V+} Braida, Piemonte	37.5 cl	29
Dolce Sinfonia Vin Santo di Montepulciano doc Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana	4 cl	9.5
Muffato della sala – Umbria igt Castello della Sala, Marchesi Antinori, Umbria	4 cl	9.5

Vegetarisches V Vegan V+
Alle Price in CHF inkl. MwSt./08.24