

SPECIALS

Crêpe Suzette [∇] – Am Tisch flambiert
Crêpes, Orangenfilets, Grand Manier, Vanilleglace
21

Käsewagen [∇] – Käse von der Jumi Käserei
mit hausgemachtem Fruchtbrot, Feigen-Apfelsenf, Trüffelhonig
19/28

PICCOLI DOLCI

«**Gioia**» [∇] – Gelati-Würfel umhüllt von Schokolade
Erdbeer, Rahm, Schokolade, Caffé, Caramello salato
pro Stück 2.5

DESSERTS

Mousse au chocolat [∇] – Dunkles Schokoladenmousse, Doppelrahm 14

Torta al limone [∇] – Zitronentarte, Fior di Latte-Glace 15

Panna Cotta Mousse – mit Fruchtkern, saisonale Fruchtsauce 14

Tiramisù – Löffelbiscuit, Mascarpone-Crème, Kaffee, weisse Schokolade 14

Tarte Tatin [∇] – Französischer Apfelkuchen, Vanilleglace 16

GELATI

Vanille ^v, Schokolade ^v, Pistazie ^v,
Caffé ^v, Stracciatella ^v, Haselnuss ^v,
Caramello salato ^{v+}, Fior di Latte ^v
pro Kugel 4.5

SORBETTI

Zitrone ^{v+}, Himbeere ^{v+},
Erdbeere ^{v+},
Mango ^{v+}, Blutorange ^{v+}
pro Kugel 4.5

AFTER DINNER COCKTAILS

Espresso Martini [∇] – Vodka, Kaffeelikör, Espresso 20

Brandy Alexander [∇] – Cognac VSOP, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss 20

SWEET WINES

Florus 2014 (5cl) 7
Castello Banfi, Toscana – Moscadello
(50cl) 70

Vigna Senza Nome 2022/23 ^{v+}
Braida, Piemonte – Moscato bianco
(37.5cl) 31

GRAPPA

Grappa Oro
Vino Nobile di Montepulciano
Tenuta Vallocaia, Toscana – Grappa
(43°) 9.5

**Grappa «Riserva Antica
Cuvée 5 Years»** ^{v+}
Nonino, Friuli-Venezia Giulia – aus der 630 cl Flasche
(43°) 12



terrasse

^v vegetarisch / ^{v+} vegan
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/10.24.