

Dessertkarte

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachtem Früchtebrot 17

*Gerne empfehlen wir Ihnen ein dazu passendes Glas Wein
oder Süsswein im Offenausschank*

Gebrannte Crème aus der Schüssel 14.50

Trüffschnittchen mit Crème de la Gruyère 8.50
mit Cassisbeerenkompott und Tonkabohnenglacé 15.50

Malfatti Mille Foglie
*mit luftiger Mascarpone-Zimt mousse
an flambierter Feige und Feigenkompott 18.50*

Verjusmousse auf Rotweinkuchen
*mit lauwarm marinierten Trauben an Vanille und langem Pfeffer
und Americano Traubensorbet 18.50*

Dessert du Marché 16.50

Sorbet und Glacé des Tages, 2 Kugeln 11