



Dazu empfehlen wir

Dessertwein
Château Doisy Védrières, 2000
Sauternes
1dl. CHF. 16,00
375 ml. CHF. 60,00

Dessertkarte

- | | |
|---|------|
| Schoggicrème Brûlée mit Kiwi
Schokoladencrème Brûlée mit Kiwi
<i>Chocolate crème brûlée with kiwi</i> | 12 |
| Gwüerzkaffimousse mit Vanillsossä
Gewürzkaffeemousse mit Vanillesauce
<i>Spice coffee mousse with vanilla sauce</i> | 12 |
| Mandlächüechli mit Mandarinäglace
Mandelküchlein mit Mandarineneis
<i>Almonds tartlet with tangerine ice-cream</i> | 13 |
| Schwiizer Schoggimousse mit früschä Beeri
Schweizer Schokoladenmousse mit frischen Beeren
<i>Swiss chocolate mousse with fresh berries</i> | 14 |
| Muotathaler Chäställer
Muotathaler Käseteller
<i>Different cheeses from the Muotathal</i> | 16 |
|
<u>Neu Muotathaler Alpmilchglace</u> | |
| Verschiidne Iis/Sorbet-Sortä | 3,80 |
| Vanill, Schoggi, Erdbeer, Orangä, Kaffi, Zitronä
Kirsch, Mandarinä, Marroni, Eierpunsch und Baileys-Caramel.
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Orange, Kaffee, Zitronen
Kirsche, Mandarinen, Kastanien, Eierpunsch und Baileys-Caramel.
<i>Vanilla, chocolate, strawberry, orange, coffee, lemon
cherries, tangerine, chestnuts, egg liquor and bailey's</i> | |