

Dessertkarte

***Kleine Auswahl gereifter Käse mit Dörrfrüchtechutney
und Fenchelsamen Cantuccini 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 Himbeerkompott und Ginglacé 15.50***

***Earl Grey Savarin an Rhabarberkompott mit Vanille
und schwarzem Sesamglacé 18.50***

***Limettencake und Basilikumousse serviert
in Himbeergazpacho mit knusprigem Limettenstroh 18.50***

Dessert du Marché 16.50

Sorbet und Glacé des Tages, 2 Kugeln 11