

Dessertkarte

«Holderewy» von der Käserei Eggsteig (SG)
mit Stangensellerie und Baumnüssen 12

Vacherin Fribourgeois AOP «Crépi»
mit Aprikosenchutney 12

dazu empfehlen wir ein Glas «Grains de Malice»
von Madeleine Gay 5cl 10

Gebrannte Crème aus der Schüssel 14.50

Trüffelschnittchen mit Crème de la Gruyère 8.50
mit frischen Beeren und Kirschensorbet 15.50

Waldmeistermousse auf Bergamottenbisquit
mit Himbeeren und Calamansisorbet 18.50

Lauwarmer Mohnstreusel
an Sauerkirschenkompott mit Sauerrahmglacé 18.50

Dessert du Marché 16.50

Sorbet und Glacé des Tages, 2 Kugeln 11