

Dessertkarte

Kleine Auswahl gereifter Käse
mit hausgemachten Cantucci 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 Orangenkompott und Kaffeeglacé 15.50

Tartelette au chocolat
gefüllt mit Haselnusscrème
an Rotweinzwetschgen 18.50

Orangengetränkter Griesscake auf Limettengelée
und Bergamottenmousse an Zitrusfrüchtesalat
mit Basilikum und Blutorangensorbet 18.50

Dessert du Marché 16.50

Sorbet und Glacé des Tages, 2 Kugeln 11