



## *Dessertkarte*

### ***Auswahl gereifter Schweizer Käse***

*mit Rhabarbermarmelade und Cramique 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 9.50***

*mit Himbeer-Chili-Kompott und Sesamglacé 16.50*

### ***Ruby-Schnitte auf Honigboden***

*mit Dreierlei von der Himbeere und Estragonsorbet 18.50*

***Daiquiri Dessert: Limettencake mit Basilikumousse,***

*Erdbeerragout und Ingwersorbet 18.50*

***Dessert du marché 16.50***

*Fait à la maison*

***Sorbet et glace du jour, 2 Kugeln 11***