

SPEZIALITÄTEN-DESSERTS

«SPÄTSOMMER AM MITTELMEER»

Honig-Lavendel-Parfait mit Himbeergeist und Zitrusfrüchtefilet	12
Limoncello-Tartelette mit Rosmarin-Glace und Gewürzfeigen	14
Passionsfrucht-Whisky-Mousse im Schoggibecher mit Kumquatragoût	14

SPEZIALITÄTEN ZUM DESSERT

SÜSSWEIN UND SCHNAPS

Malvoisie flétri Barrique
4 cl / 9.00

Vieille Prune Goutte Gregor
Fût de chêne 41°
2 cl / 9.00

Fruchtbrand Spezialitäten

Gunzwiler Distillate

Auswahl: Berner Rosenapfelbrand,
Vieille Prune, Vieille Williams, Vieille Apricots,
Kirsch Teresa, Eichberg Kirschbrand LU
9.50 (2cl)

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden
beraten.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere
Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.