

Süßer Herbst-Winter

Heisser «Schoggichueche» mit Orangenglacé oder Bitterorangensorbet (20 Min)		13.50
Glühweinparfait mit Orangensalat		13.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé		12.50
Vermicelles mit Rahm	klein 9.00	12.50
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	klein 10.50	14.50
Hausgemachter Eiskaffee	klein 9.50	12.50
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet mit Prosecco		11.50
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune		13.00
Hausgemachte Sorbets und Glaces	pro Kugel	4.00
Veganes Glacé: Schoggi und Mocca mit Krokant	pro Kugel	4.00

Rohmilchkäseauswahl 5 Sorten 15.00 / **Roquefort** kleine Portion 7.50

Dessertweine:

Moscato d`Asti la Caliere 2017 1 dl.	8.50
Recioto di Soave Fattori 2015 1 dl.	15.00
Portwein Niepoort 10 Years Old Tawny 1 dl.	12.50
Oro Dolce Nadine Saxer 2018 3.75 dl	54.00