

Desserts von der Schloss-Pâtissière  
Corinne Brühlmann



Pfirsich – Himbeere Kreation und Milcheis mit Heu	16
Crème Brûlée mit Kirschen und Pistazieneis	18
Macaron mit eingelegten Aprikosen und Moscato Sorbet	20
Sorbet-Variation	16
Käse-Auswahl von der Käserei Jumi	18

Dazu empfehlen wir Ihnen



**Schaumwein**

Blanc de Noir 2011	Tschäpperli	9
Ruinart Rosé		21.50
Ruinart		18

**Süsswein**

Binger Scharlachberg Auslese	Weingut Bischel		
Riesling	Deutschland	5cl	9.50

**Portwein**

Tschäpperli	5cl	7
-------------	-----	---

Wählen Sie einen Digestif von unserem Spirituosenwagen

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0 % MWST