

Desserts von der Schloss-Pâtisserie
Corinne Brühlmann



Opéra „2017“ Saint Domingue Schokolade 70% und Arabica Kaffee	18
Crème Brulée mit Zwetschgen und Nougat Eis	18
Cava Halbgefrorenes Trauben und Kürbiskernöl-Eis	16
Sorbet-Variation	16
Käse-Auswahl von der Käserei Jumi	18

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.0 % MWST



Dazu empfehlen wir Ihnen

Schaumwein

Blanc de Noir 2011	Tschäpperli	9
Ruinart Rosé		21.50
Ruinart		14

Süsswein

Auslese Riesling	Bischel/Deutschland	9.50
------------------	---------------------	------

Portwein

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

Wählen Sie einen Digestif von unserem Spirituosen wagen