

## Hausdessert`s:

<b>-„Grosis“ Schnapszwetschgen</b>			<b>Fr. 13.50</b>
eingelegte, lauwarne Dörrzwetschgen mit Vanilleglace			
<b>- Caramelchöpfli</b>			<b>Fr. 8.50</b>
mit Schlagrahm ausgarniert			
<b>- „Eiskaffee Maison“</b>			<b>Fr. 11.00</b>
aufgeschlagenes Moccaglace mit Likör und Rahm			
<b>- Winter Komposition</b>			<b>Fr. 14.50</b>
<b>Orangen, Macadamia- Gebäck, Lebkuchenglace</b>			
<b>- „Öpfelchüechli“</b>	<b>gross</b>		<b>Fr. 11.50</b>
mit Vanille- Sauce und Zimt-Zucker	<b>klein</b>		<b>Fr. 8.50</b>
<b>-Vermicelles</b>	<b>mit Rahm</b>		<b>Fr. 9.50</b>
abgeschmecktes Maronenpüree	<b>mit Glace</b>	<b>gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
		<b>klein</b>	<b>Fr. 9.00</b>

### **-Mini Desserts im Glas:**

als kleiner Abschluss zum Naschen oder zum selber Zusammenstellen

**St. Fr. 4.00**

**Mousse au Chocolat**

**Panna Cotta mit Beeren**

**gebrannte Crème**

**Quittenkompott mit seinem Sorbet**

**Orangen- Gebäck mit Lebkuchenglace**

### **-Dessert Käse Auswahl**

**Fr. 16.50**

Auswahl an Spezialitäten, hauptsächlich aus der Region mit hausgemachten Chutneys und Birnenbrot.

Gönnen Sie sich zum Dessert und zum Käse, einen unserer Süssweine oder süsser Sherry!

## Süsswein

**Can Cut Semillon**

Western Australia

**37.5 cl Fr. 62.00**

**4 cl Fr. 7.50**

**Sioneta**

Spanien

**37.5 cl Fr. 68.00**

**4 cl Fr. 7.80**