


## DESSERTS

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM PATISSIER ÜBERRASCHEN  
LET OUR PÂTISSIER SURPRISE YOU

HAUSGEMACHTES EIS Schokolade / Vanille / Zitrone / Quitte / Walnuss-Zimt Pro Kugel	6.–
HOMEMADE ICE CREAM Chocolate / vanilla / lemon / quince / walnut-cinnamon Per scoop	
DIE BIRNE Williamsbirne   weisse Schokolade   Chantilly	17.–
THE PEAR Williams pear   white chocolate   chantilly	
PAVLOVA Meringues   Brombeere   Kaki	16.–
PAVLOVA Meringues   blackberry   persimmon	
MARRONI TARTE Maroni   Haselnuss   Feige	15.–
CHESTNUT TART Chestnut   hazelnut   fig	
QUARKSOUFFLÉ Tonkabohne   Mandarine   Vanille	18.–
QUARK SOUFFLÉ Tonka bean   mandarin   vanilla	
SCHWEIZER KÄSEAUWAHL  Früchtebrot   Feigensenf	26.–
SWISS SELECTION OF CHEESE Fruit bread   fig mustard	

## WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

CHÂTEAU TEYSSIER AOC, Château Teyssier Merlot, Cabernet Franc	1dl 16.–
POGGIO AI GINEPRI ROSSO IGT, Tenuta Argentiera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernert Franc, Petit Verdot	1dl 14.–
BEERENAUSLESE CUVÉE 2020, Weingut Kracher Burgenland, Welschriesling, Chardonnay	1dl 14.–

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen. Alle Preise inkl. 8.1% MwSt  
Our staff will be happy to inform you regarding the allergens of the respective dishes. All prices incl. 8.1% VAT.