

SAISONALE KREATIONEN

Crèmeschnitte «Schiffplände»

Blätterteig Mille feuilles, Vanillecrème | 12.50

Beerentraum • marinierte Beeren, Philadelphia-Quarkcrème, knusprige Nuss-Streusel | 11.50

Vermicelles • Meringue, Schlagrahm
mini 9.50 | 12.50

Coupe Nesselrode • Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm | mini 11.50 | 14.50

Süssmostcrème • Apfel-Pfeffer-Crumble | 10.50

Birnen-Jogurt-Mousse • Haselnussglace | 12.50

Kuchen • Unsere Servicemitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

Dessertwein

→ **Moscato d'Asti DOCG** • Bosio | 1 dl | 9.-

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | SLM 24.11

