

MONTHLY SPECIAL

Pistazien-Tiramisù, Amaretti-Sauce

Pistachio tiramisù, amaretti sauce

16

KLEINE DESSERTS

Etagère – Süßgebäck Auswahl

Selection of pastries

10

Profiterole gefüllt – Himbeer, Zitrone, Pistazie

Profiterole filled – raspberry, lemon, pistachio

pro Stück / per piece 4

«Dai-Dai» Gelati-Würfel – Handgemacht
aus italienischer Manufaktur

Ice-cream cubes – hand-made from Italian manufactory

pro Stück / per piece 2

SÜSSE VERFÜHRUNG

Flüssiger Schokoladenkuchen, süß-salzige Caramelsauce, Pumpernickelglacé <i>Chocolate lava cake, sweet-salty caramel sauce, pumpernickel ice-cream</i>	14
Hausgemachtes Tiramisù <i>Home-made tiramisù</i>	14
Orangenmousse, Schokoladencrumble, weisse Schokoladensauce <i>Orange-mousse, chocolate crumble, white chocolate sauce</i>	12
Haselnuss-Crème brûlée, Rosmarin <i>Hazelnut crème brûlée, rosemary</i>	9
Vanille-Halbgefrorenes, Brombeercoulis, Kiwichips <i>Vanilla ice-parfait, blackberry coulis, kiwi chips</i>	12

DAS GROSSE FINALE

Grand Dessert terrasse (für 2-3 Personen) Auswahl unserer beliebtesten Desserts <i>Selection of our most favourite desserts</i>	39
---	----