



SÜSSE VERFÜHRUNGEN ZUM SCHLUSS

KIRSCHTORTE

von der Confiserie Strickler in Zug Fr. 8.00

GEBRANNTÉ CRÈME

mit Schlagrahm Fr. 8.50

GEBRANNTÉ CRÈME

mit hausgemachter Vanilleglace und Schlagrahm Fr. 10.50

HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI

mit Schlagrahm und Früchten Fr. 9.50

PANNA COTTA PIEMONTAISE

mit Blutorangensauce und Mandelkrokant Fr. 11.50

LAUWARMES SCHOGGITÖRTLÍ

mit hausgemachter Joghurtglace Fr. 14.50

VANILLEGLACE „AFTER EIGHT“

mit Heiner's Schokoladen-Pfefferminzlikör Fr. 10.50

ZWETSCHGENSORBET

mit Etter Vieille Prune Fr. 10.50

ANANAS-BASILIKUMSORBET

mit Gin Fr. 10.50

KÄSETELLER

Auswahl an Hart- und Weichkäsen Fr. 18.50

UNSERE HAUSGEMACHTEN GLACE UND SORBET

Café – Erdbeer – Joghurt – Mango-Joghurt
Safran-Pistazien – Schokolade – Vanille
Ananas-Basilikum – Zwetschgen

Preis pro Kugel Fr. 4.00

Rahm Fr. 2.00