

## Dessert

**Zitronen Panna Cotta mit Erdbeeren (CGH)** Fr. 11.00  
Lemon panna cotta with strawberries

**Weisses Tobleronemousse mit Aprikosenkompott (CGH)** Fr. 11.50  
Toblerone mousse „white“ served with apricot compote

**Eiskaffee mit Baileys (CGH)** Fr. 11.50

**Schoggi-Schnitte mit Sauerrahm & Himbeersauce (ACGH)** Fr. 12.50  
Chocolate cake with sour cream and raspberry sauce

**Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (CGH)** Fr. 10.50  
Plum sorbet with vieille prune

**Zitronensorbet mit Vodka (Coupe Colonel) (CGH)** Fr. 10.50  
Lemon sorbet with vodka

**Käseteller mit Feigenkonfi & Birnenbrot (AGH)** Fr. 18.50  
Cheese plate with fig jam & pear bread

**Coupe Romanoff mit 2 Kugeln Eis (Vanille & Erdbeer) (CGH)** Fr. 12.50

### **Glace-Aromen / Ice cream flavors : alle Sorten CGH**

Citro, Zimt (cinnamon), Vanille, Blutorange (blood oranges), Zwetschgen (plums), Chocolate, Mocca, Espresso, Williamsbirne (pear), Caramel, Fior di Latte, Ahorn-Walnuss (maple walnut)

1 Kugel (1 ball ice cream) Fr. 4.00 mit Rahm (with whipped cream) + Fr. 1.50

Liebe Gäste

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich. Nachfolgend die Legende der Allergenen Stoffe, die wir neben der Beschreibung der Gerichte deklariert haben:

A	glutenhaltiges Getreide	F	Sojabohnen	N	Sesam
B	Krebstiere Sulfite	G	Milch (Laktose)	O	Schwefeldioxid &
C	Eier	H	Schalenfrüchte (Nüsse)	P	Lupinen
D	Fische	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		