

*Unsere Empfehlung
für einen leckeren
Digestif zum Dessert*

Les Douceurs

	VOL.%	cl.	CHF
PORTO & SHERRY			
Sherry Tio Pepe	15	4	9
Sherry Sandeman	15	4	9
Porto Portal JG 2007	20	4	14
Porto Portal JG 2009	20	4	12
LIQUEUR			
Amaretto di Saronno	28	4	8.5
Baileys	17	4	7.5
Grand Marnier	40	4	8
Kahlua (Coffee Liqueur)	20	4	9
Limoncello (kalt serviert)	30	4	9
SÜSSWEIN			
Château Sigalas Rabaud JG 2017	37.5		49
KAFFEE MIT SCHUSS			
Irish Coffee			12.5
Baileys Coffee			11.5



Vegan



Glutenfrei

Crema Catalana <i>Crème Catalane</i> Crema Catalana		12
Klassisches Tiramisu <i>Tiramisu Vénétien</i> Authentic Tiramisu		12
Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Wodka beträufelt <i>Sorbet maison citron vert et menthe</i> <i>Arrosé de vodka</i> Homemade Lime mint sorbet Drizzle of vodka		12.5
Vegane Pannacotta mit Passionsfruchtsauce <i>Panna cotta vegan coulis aux fruits de la passion</i> Vegan panna cotta with passion fruit sauce		12
Apfelstreusel Karamell Glace <i>Croustade aux pommes</i> <i>Glace caramel</i> Apple crumble Caramel ice cream		14
New York Cheesecake Zitronensauce <i>Cheesecake New York</i> <i>Sauce au citron</i> New York cheesecake Lemon sauce		14
Original Zuger Kirschtorte „Treichler“ <i>Gâteau au Kirsch de Zoug „Treichler“</i> <i>Le patrimoine culinaire de la Suisse</i> Original Zug cherry cake „Treichler“ Switzerland's culinary heritage		14
Josephine Schokoladenkuchen hausgemacht Glace Kugel zur Wahl <i>Gâteau au chocolat Josephine fait maison</i> <i>Boule de glace au choix</i> Josephine chocolate cake home-made Ice cream of your choice		14
Café gourmand <i>Café gourmand</i> Café gourmand		15
Maroni-Mousse Meringue Hausgemachte Rhum Glace <i>Mousse de châtaigne</i> <i>Meringue</i> <i>Glace maison au rhum</i> Chestnut Mousse Meringue Homemade rum ice cream		15
Käseauswahl unseres Küchenchefs mit hausgemachten Konfitüren <i>Sélection de fromages de notre chef avec confiture maison</i> Cheese selection from our chef with homemade jam		16