

Zur Nachspeise – our desserts

Schokoladenmousse nach Marcel Chardon

Chocolate mousse by Marcel Chardon
CHF 16.50

Vor vielen Jahren hat Marcel Chardon, Besitzer einer feinen Konditorei am Rennweg in Zürich, seines Zeichens Waagzünster, das Rezept dem damaligen Zunftwirt verraten.

Vanille-Crème Brûlée mit Granny Smith Sorbet

Vanilla crème brûlée with Granny Smith sorbet
CHF 14.50

Grand Marnier Parfait mit Rotweineigen & karamellisierten Pekannüssen

Grand Marnier parfait with figs poached in redwine & caramelized pecans
CHF 15.00

Mirabellentarte mit Karamellsauce und Sauerrahmglacé

Mirabelle tarte with caramel sauce and sour cream ice-cream
CHF 14.50

Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce

Dumplings filled with apricots and vanilla sauce
CHF 16.50

Kleine Käseauswahl

Small selection of cheese
CHF 16.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices tax included

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Our employees will gladly provide you with information on allergens.

Dessertweine – our dessert wines

				1dl
Schweiz				
Wallis	Malvoisie Flétrie Cave du Rhodan	2018		11.50
Zürichsee	Strohwein, Schipfgut K. von Meyenburg, Herrliberg	2018		14.50
	Scheurebe Lüthiweinbau, Männedorf	2018		16.50
Luzern	Solaris Weingut Heidegg	2018		15.50
Waadt	Chardonnay Marc Wunderli	2016		15.00
Österreich	Schilfwein, Burgenland Sepp Moser	2017		19.00
	Chardonnay, Trockenbeerenauslese Sepp Moser	2015		18.00
Ungarn	Tokaji Orvina, Zeta	2008		14.50