



5^{TER} AKT: EIN SÜSSES FINALE

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

	<i>Degustation/Portion</i>
<i>Lauwarme Crepes mit Traubenschaum und Walnussglace</i> <i>Luke warm crepe with grape foam and walnut glace</i>	15.00 / 19.00
<i>Luftiges Schokoladen-Mousse von dunkler "Felchlin" Schokolade mit marinierten Bio-Zwetschgen</i> <i>Die Schokolade stammt von „Felchlin“ (Schwyz) einer der weltbesten Schokoladen-Manufakturen</i> <i>„Mousse au Chocolat“ from dark „Felchin“ chocolate with marinated organic plums</i>	12.50 / 17.00
<i>Vermicelles mit Meringuebrösel und hausgemachtem Vanilleglace im Glas</i> <i>„Vermicelles“ with meringue crumbs and homemade vanilla glace</i>	9.00 / 14.50
<i>Bio-Sauerrahmglace von "Leonardo" exklusiv für Sie zubereitet mit marinierten Bio-Zwetschgen</i> <i>Organic sour cream ice from "Leonardo" with marinated plums</i>	12.50
<i>Verführerischer hausgemachter Eiskaffee</i> <i>Homemade ice coffee</i>	12.50
<i>Frisch geschnittene exotische Früchte</i> <i>Fresh fruit plate with exotic fruits</i>	11.50 / 16.00
<i>Erfrischendes Limonensorbet mit Vodka</i> <i>Refreshing lime sorbet with vodka</i>	14.00
<i>"Leonardo Gelati" - Sorbets</i> <i>Gelati: Kaffee, Schokolade, Vanille, Walnuss</i> <i>Sorbets: Waldbeere, Limonen, Erdbeer</i> <i>Von kleinem Zürcher Familienunternehmen nach feinsten, traditionellen italienischen Rezepten zubereitet. Die Sorbets sind auch bei Laktose-Unverträglichkeit geeignet</i> <i>"Leonardo Gelati"</i> <i>Gelati: coffee, chocolate, vanilla, walnut</i> <i>Sorbets: wood berries, lime, strawberry</i> <i>Delicious ice cream prepared after a traditional Italian recipe. All sorbets are adapted to lactose intolerance</i>	5.80
<i>Portion Schlagrahm</i> <i>Portion whipped cream</i>	1.50
<i>Wählen Sie am Tisch von unserer kleinen, aber feinen Käseplatte Ihren Lieblingskäse nach Wahl und Gewicht</i> <i>Assorted cheeses, by choice and weight</i>	12.00 bis 24.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer