



5^{TER} AKT: EIN SÜSSES FINALE

UNSERE HAUSGEMachten DESSERTS

	Degustation/Portion
Unsere Hausspezialität Duett aus dem Süden Italiens: Tiramisu mit Amaretto verfeinert und Blätterteig-Cornetto mit frischen Beeren <i>Speciality of our house, duet of South Italy: Tiramisu with Amaretto and puff pastry cornetto with fresh berries</i>	18.50
Sommerliche Früchte-Minestrone mit Limonensorbet, Prosecco und süssem Pesto <i>Summery fruit minestrone with lime sorbet, prosecco and sweet pesto</i>	16.50
 Gratinierte Bio-Kirschen „Regina“ vom Baselbiet mit Bio-Sauerrahmglacé Die liebevolle Zubereitung dauert ca. 20 Minuten <i>Gratinated organic cherries with sour cream ice cream</i>	13.50
Verführerischer hausgemachter Eiskaffee <i>Homemade ice coffee</i>	12.50
Frisch geschnittene Früchte der Saison <i>Fresh fruit plate with seasonal fruits</i>	11.50 / 16.00
Erfrischendes Limonensorbet mit Vodka <i>Refreshing lime sorbet with vodka</i>	14.00
“Leonardo Gelati“ - Sorbets Gelati: Kaffee, Schokolade, Vanille Sorbets: Waldbeere, Limonen, Erdbeer Von kleinem Zürcher Familienunternehmen nach feinsten, traditionellen italienischen Rezepten zubereitet. Die Sorbets sind auch bei Laktose-Unverträglichkeit geeignet <i>“Leonardo Gelati” Gelati: coffee, chocolate, vanilla Sorbets: wood berries, lime, strawberry Delicious ice cream prepared after a traditional Italian recipe. All sorbets are adapted to lactose intolerance</i>	4.80
Portion Schlagrahm <i>Portion whipped cream</i>	1.70
Wählen Sie am Tisch von unserer kleinen, aber feinen Käseplatte Ihren Lieblingskäse nach Wahl und Gewicht <i>Assorted cheeses, by choice and weight</i>	12.00 bis 24.00