

**Süsse Naschereien**

Champagner Carac mit Mandarinen Sorbet		16.00
Gebrannte Crème mit Rahm		11.50
	Kleine Port.	8.50
Coupe Belle Hélène		14.00
Hausgemachte Vanilleglace & Birnenkompott	Kleine Port.	11.00
Coupe Dänemark		14.00
Hausgemachte Vanilleglace mit heisser Schoggisauce	Kleine Port.	11.00
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirsch und Rahm		13.00
	Kleine Port.	10.00
Hausgemachte Glacé & Sorbets	Kugel	5.00
Glacé: Vanille – Mocca -Tonka – Sauerrahm- Pistazie	Rahm	1.50
Sorbet: Beeren – Zitronen – Aprikosen - Apfel		
Affogato		9.50
Hausgemachte Vanilleglace mit einem Espresso übergossen		

**Käse**

Aller Gattig Chääs von mild bis rezent	18.00
Begleitet von hausgemachtem Früchtebrot & Chutney	

**Mit Schuss**

1 Kugel Birnensorbet mit Vieille Williams	9.50
Echte Zuger Kirschtorte	9.00
	2cl Etter Kirsch 6.00

**Süssweine**

Château Suduiraut 2003	5cl	7.00
Hill 3 Trockenbeerenauslese 2013	5cl	11.00